

American Amber Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **10.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (67.4%)	79 %	6
Ziarno	karmelowy jasny strzegom	2 kg (22.5%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.6%)	75 %	59
Ziarno	caramel crystal	0.4 kg (4.5%)	--- %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	35 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	11.4 %
Na zimno	Simcoe	35 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	35 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs