

American Amber Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **23.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładźaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (36.4%)	79 %	16
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.6%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	80 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	100 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale