

# 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**
- Wyladuj 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       |