

American Amber Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **6.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (87.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (5.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (5.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (1.8%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 10 g | Danstar |