

American Amber Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM ---
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy płynny BURSZTYNOWY 1,7kg	1.7 kg (50%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy płynny BURSZTYNOWY 1,7kg	1.7 kg (50%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	1 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---