

# American Amber Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **13.2**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett - Maris Otter 5-7 EBC	5.5 kg (90.9%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.1%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.25 kg (4.1%)	71 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (0.8%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	5 g	Zacieranie	75 min