American Amber Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **15.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg *(83.9%)*	86 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg *(3.1%)*	80 %	236
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.07 kg *(1.5%)*	45 %	1100
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg *(10.5%)*	85 %	45
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg *(1%)*	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis