

American Amber Ale #2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **10.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (84.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.7 kg (11.9%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.4%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	100 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	100 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	100 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1028 London Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs