

# American Amber Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **9.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.5%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	55 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	2 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	2 min	13.2 %

## Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 4kg  
Słód wiedeński VIKING MALT 1kg  
Słód karmelowy 30 VIKING MALT 0,25kg  
Słód karmelowy czerwony VIKING MALT 0,25kg  
Jęczmień prażony VIKING MALT 0,05kg

20 g granulatu chmielu Citra  
30g granulatu chmielu Simcoe  
25g granulatu chmielu Mosaic  
13 wrz 2018, 15:23