

## American Amber Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **12**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (7.6%)	74 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.8%)	70 %	299
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	70 min	9.4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	12.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	10 dni	7.7 %
Na zimno	Citra	15 g	10 dni	12.5 %
Na zimno	Centennial	10 g	10 dni	9.4 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile