

American Amber Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **8**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.6 kg (78.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (10.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.3 kg (6.5%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Carared | 0.2 kg (4.3%) | 75 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Cashmere | 50 g | 10 min | 6.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 1 min | 13.5 % |