

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 %