

American Amber Ale #3

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **10.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **17.4 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 (80.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (6.5%)	75 %	65
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (8.1%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.8%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	100 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile