

American Amber Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **10**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.9 kg (37.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.75 kg (34.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (6.9%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (13.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	70 min	17 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Notatki

- 13 - do - 3 blg
3,5 gr glukozy na 0,5l
20 cze 2016, 08:05