

# American Amber Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **11.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (69.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (23.3%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (7%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	7.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	7.5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa