

# American Amber Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **15.2**
- 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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (76.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.5%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	45 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---