

# American Amber Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **8.2**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10.9%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (6.5%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.3%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Nottingham	Ale	Suche	11 g	---