

American Amber Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **60**
- SRM **7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.9%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	-15 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	-10 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	8 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US 05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----