

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 | --- |
|-------|-----|-------|--------|-----|