

American Amber Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **19**
- SRM **7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **82.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54.8 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **73.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	23 kg (83.9%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	3.2 kg (11.7%)	80.5 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.2 kg (4.4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	100 g	40 min	5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	50 g	10 min	5 %
Whirlpool	Willamette	50 g	0 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	400 g	Fermentacja burzliwa	---

Notatki

- American Amber Ale

30kg sodu to max przerobowy systemu (a nawet to było już na granicy)
Przy tej ilości przygotowa 75l wody do wysładzania
5 wrz 2022, 21:33