

American amber ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **14.5**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82.6%)	80 %	5
Ziarno	castle malting cara cyrstal	0.3 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	viking red ale	0.5 kg (8.3%)	80 %	70
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (4.1%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Ahtanum	30 g	10 min	5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis