

American Amber Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **15.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (72.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (20.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.1 kg (2.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (5.2%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 30 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 0 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| gęstwa | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |