

# American Amber Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **9.6**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (64.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.3 kg (24.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.6%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	85.11 ml	Fermentis

## Notatki

- 70-100 ml zbitej gęstwy 250-280 rzadkiej.  
*8 sty 2017, 14:08*