

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