

American Amber Ale - BIAB

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **61**
- SRM **15.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.6 kg (19.7%)	75 %	70
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Cookie Viking	0.25 kg (8.2%)	72 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zappa	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Zappa	30 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zappa	40 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	11 g	Danstar