

# American Amber Ale CTZ

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **15.7**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.26 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **61 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (17.2%)	79 %	16
Ziarno	Słód Crystal T50™ - Simpsons	1 kg (8.6%)	70 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (0.9%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	170 g	5 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Gęstwa	244.44 ml	---