

# AMERICAN AMBER ALE ENIGMA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **13.9**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (92.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (7.4%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	15 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	0 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	7 dni	16.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------