

American Amber Ale II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **8.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (75%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (8.3%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Cookie Viking Malt | 0.3 kg (5%) | 72 % | 45 |
| Ziarno | Żytni | 0.2 kg (3.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 1 min | 10 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 1 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale K-97 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |