

# American Amber Ale No.1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **9.2**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstakt słodowy bursztynowy	3 kg (100%)	90 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	1 min	5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis