

## American Amber Ale v. 2/2020

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **13.3**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (65.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (18.7%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (9.3%)	70 %	160
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.7%)	70 %	299
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	70 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	10 dni	8.4 %
Na zimno	Citra	15 g	10 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	10 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis