

## American Amber Ale v2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód wiedeński	1 kg (38.5%)	--- %	---
Ziarno	słód pale ale	1.2 kg (46.2%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (15.4%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	simcoe	5 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	simcoe	5 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	zeus	5 g	10 min	16.8 %
Gotowanie	zeus	5 g	5 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	simcoe	10 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	zeus	10 g	0 min	16.8 %
Na zimno	simcoe	10 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	zeus	10 g	3 dni	16.8 %

### Drożdże

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

s-05	Ale	Suche	6 g	---
------	-----	-------	-----	-----

### Notatki

- Mech irlandzki płaska łyżka uwodnione i wlane na 10 min przed końcem  
Fermentacja burzliwa - 8 dni spadło do 2Blg.  
*30 lis 2017, 19:33*