

## American Amber Ale V3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **13.5**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Castle Pale Ale	0.6 kg (24%)	80 %	8
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (8%)	70 %	299
Ziarno	Red ale	0.1 kg (4%)	--- %	50
Cukier	Cukier brązowy	0.1 kg (4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	16 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	5 min	16 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinnok/Columbus	20 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinnok/Columbus	20 g	4 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	20 g	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	5 min