

American Amber SRM 16

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **16.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (43.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.5 kg (32.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (10.9%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (2.2%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.5 kg (10.9%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 30 min | 11 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 14 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|-------|------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |
|-------------|-----|-------|------|--------|