

# American Amber Wheat

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **9.8**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.75 kg (52.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.85 kg (35.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.8%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.8%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	16 g	1 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	7 g	1 min	13 %
Whirlpool	Citra	7 g	1 min	12 %
Na zimno	Cascade	18 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	13 g	7 dni	13 %
Na zimno	Citra	13 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis