

american amber

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **14.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (76.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (7.6%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich Malt	0.2 kg (3.8%)	71.7 %	100
Ziarno	weyermann carared	0.2 kg (3.8%)	75 %	60
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (5.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	---	9.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	4 dni	4.8 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------