

Amerykański bursztynek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **9.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (60.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (3.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.25 kg (3.8%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.07 kg (1.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (15.2%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 5 min | 13 % |
| Whirlpool | Amarillo | 50 g | 5 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |