

# Coffee Milk American Amber Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **7.8**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (67.4%)	79 %	6.25
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (18%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (6.7%)	79 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (7.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wilamette	50 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Bravo	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
EMPIRE ALE M15	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cold Brew - Kawa Arabica 100%	160 g	Butelkowanie	---