

LEM | American Amber Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **10.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (69.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (9.2%)	78 %	18
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.6%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.8%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (9.2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	20 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Wakatu	30 g	7 dni	8.5 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Płynne	400 ml	Mangrove Jack's
Rozmnożone drożdże 1L starterze 8 BLG.				