

# My First Amber

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **15.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Propino Muntons	0.8 kg (53%)	--- %	3.6
Ziarno	Caramalt Muntons	0.28 kg (18.5%)	--- %	31
Ziarno	Melany Swaen	0.28 kg (18.5%)	--- %	70.3
Ziarno	Crystal 150 Muntons	0.12 kg (7.9%)	--- %	144
Ziarno	Crystal Dark Muntons	0.03 kg (2%)	--- %	425

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	2 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	TNT	2 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	2 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	TNT	2 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	2 g	5 min	4.6 %
Na zimno	TNT	6 g	10 dni	12.1 %
Na zimno	Mosaic	8 g	10 dni	12.6 %

Na zimno	Cascade	10 g	10 dni	6.1 %
Na zimno	Centennial	6 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	8 g	10 dni	4.6 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
1008 - California Ale	Ale	Płynne	100 ml	White Labs