

New Amber Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.1%)	75 %	59

Zasyp przy 72 st.C (po uzyskaniu negatywnej próby Jodowej)

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	8 %
Gotowanie	Izabella	30 g	10 min	5.1 %
Whirlpool	Izabella	30 g	0 min	5.1 %

Wystudzić brzezkę do 77-75 st.C i wsypać chmiel (przerwa) , po upływie 20 minut chłodzić dalej

Drożdże

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