

# Real American Amber Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **12.8**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.6%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.6%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (6.2%)	68 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	15 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	11.9 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	15 g	4 dni	9.3 %

## Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------

## Notatki

- 08.11.2012 warzenie  
23 l wody do zacierania, 14,5 l wody do wysładzania  
brzeczka przed gotowaniem 29 l; 11,4 Bx  
brzeczka nastawna 24,5 l; 12,5 Bx  
PROBLEMY: część słodu przy dnie kosza była całkiem nie wzruszona, za płytko mieszałem, sład zgnieciony na 1,2 mm, użyte dodatkowe stalowe sito na dnie kosza. Trudno ocenić czy coś to dało. Kranik spustowy zatykał się niewielką ilością łusek w czasie gotowania. Pompa nie. Może przepychać CO2.  
09.11.2021 od samego rana piwo fermentuje  
17.11.2021 przelanie na wtórną 4,0-4,5 Blg  
22.11.2021 dodanie luzem 15g chmielu HBC 472 Experimental  
28.11.2021 rozlew 4 Bx; Alk 4,39%  
*9 lis 2021, 10:31*