

## US Amber

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **13.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (6.6%)	80 %	39
Ziarno	pszeniczny ciemny	0.3 kg (4.9%)	80 %	20
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Whirlpool	Cascade	40 g	---	6 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	---	9.5 %

### Drożdże

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

lutra dry	Ale	Suche	10 g	---
-----------	-----	-------	------	-----