

# Wędzone Amber Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **12.6**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **36 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiedeński wędzony	5 kg (62.5%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (31.3%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.3%)	72 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar