

# Weselne Amber Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **7.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **1 C**, Czas **76 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **-1.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **76 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (82.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (17.9%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	14 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis