

## x - English Amber Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **7.3**
- Styl **American Amber 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	19 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	40 min	13 %
Whirlpool	Citra	10 g	---	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale >>> 2 fermentacja	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's