

Real American Amber Ale

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **12.8**
- Style **American Amber Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **29.3 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **22.8 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (7.7%) | 79 % | 8 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Caraamber | 0.3 kg (4.6%) | 75 % | 65 |
| Grain | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.3 kg (4.6%) | 81 % | 53 |
| Grain | Weyermann Specjal W | 0.4 kg (6.2%) | 68 % | 300 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------------------|--------|----------|------------|
| Boil | Strata | 15 g | 50 min | 15.5 % |
| Boil | Azacca | 10 g | 10 min | 11.9 % |
| Dry Hop | HBC 472 Experimental | 15 g | 4 day(s) | 9.3 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

| | | | | |
|----------------------|-----|-------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Slant | 1000 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|-------|---------|------------------|

Notes

- 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%
- Nov 9, 2021, 10:31 AM*