

American Gangster

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **63**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	75 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	12.3 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	20 min	13.6 %
Whirlpool	Chinook	50 g	20 min	11.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	---