

American Idiot

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **61**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.7 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (5.3%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (9.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - British Ale	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	herbata	50 g	Fermentacja cicha	5 dni