

# Amerykańska Szyscha

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 6 kg (96%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Crystal 150     | 0.25 kg (4%) | 78 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Chinook    | 25 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie        | Citra      | 25 g  | 5 min  | 12 %       |
| Whirlpool        | Centennial | 25 g  | 0 min  | 10.5 %     |
| Whirlpool        | Cascade    | 25 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno         | Citra      | 25 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Na zimno         | Centennial | 25 g  | 2 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno         | Cascade    | 25 g  | 2 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 100 ml | FM           |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |               |      |            |        |
|-----------------|---------------|------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips          | 5 g  | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | ph stabilizer | 16 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | whirfloc      | 1 g  | Gotowanie  | 15 min |

## Notatki

- Hopstand 75C 30 min  
6 sty 2019, 23:54