

Amerykon 2.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **56.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	80 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.1 kg (1.8%)	85 %	3
Ziarno	dekstrynowy	0.6 kg (10.9%)	80 %	14
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	40 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	15 min	5 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	8 dni	5 %
Na zimno	Centennial	15 g	6 dni	10.5 %

Na zimno	Centennial	10 g	4 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min