

## Wa-Amerykanin 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **75**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 5 kg (91.7%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.35 kg (6.4%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150   | 0.1 kg (1.8%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 35 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade  | 25 g  | 10 min | 6 %        |
| Whirlpool                 | Citra    | 12 g  | 25 min | 12 %       |
| Whirlpool                 | Amarillo | 20 g  | 25 min | 9.5 %      |
| Whirlpool                 | Cascade  | 50 g  | 25 min | 6 %        |
| Na zimno                  | Citra    | 40 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Amarillo | 20 g  | 5 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Cascade  | 30 g  | 5 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1762<br>Belgian Abbey II | Ale | Gęstwa | 300 ml | Wyeast Labs  |