

## [2] American Dragon

- Gęstość **24.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **11.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Maris Otter	6 kg (89.6%)	83 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.1 kg (1.5%)	74 %	158

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

### Drożdże

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