

## #57 Mazer w USA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **14.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jęczmienny	3.2 kg (100%)	70.5 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook US 2018 granulat	11 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook US 2018 granulat	11 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Wai-iti NZ 2019 granulat	20 g	30 min	2 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti NZ 2019 granulat	20 g	10 min	2 %
Na zimno	Wai-iti NZ 2019 granulat	60 g	5 dni	2 %
Na zimno	Chinook US 2018 granulat	28 g	5 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile