

## #6 Session American Biscuit

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **42.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (15.6%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.25 kg (15.6%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (6.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Mała wariacja na temat sprawdzonego przepisu American Biscuit Ale.  
Docelowo ma być to bardzo sesyjne piwo o silnym aromacie amerykańskich chmieli oraz ciasteczkowym finiszem na języku.  
*23 lis 2017, 13:57*