

Afroamerykanin 20L

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **20.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.6%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.8 kg (13.6%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (5.1%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	7.5 %