

# Amarykańskie chmiele

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (86.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.2%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	3 min	8.5 %

## Notatki

- 12.05.2018r.  
Zacieranie na lenia - 65 st. C, 60 min.  
Woda do zacierania - 16 l  
Woda do wyszadzania - niecałe 20 l. Prawie do nitu w garze.  
  
Mech irlandzki na 10 min. przed końcem warzenia - 5 g.  
  
Filtracja na gorąco za pomocą wężyka z filtrem prosto do fermentora.  
  
Drożdże US-05 zadane rano po wystudzeniu brzezki.  
  
Zlane dopiero 14.07.2018r. Wyszło 1 BLG.  
Cukier (75 g) rozpuszczony w litrze wody.  
Wyszło 40 butelek.  
12 maj 2018, 22:33