

# America Fck Yeah

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **56**
- SRM **36.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.5 kg (37.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (37.9%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (7.6%)	78 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.06 kg (4.5%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.06 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (7.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	4 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	4 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	6 g	5 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	6 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	10 g	4 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---