

# American Airlines

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **57**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński Soufflet	1.5 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny Viking	0.5 kg (7.7%)	82 %	4
Ziarno	Caramel Pale Viking	0.5 kg (7.7%)	77 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Sabro	10 g	50 min	14 %
Gotowanie	Sabro	5 g	40 min	14 %
Gotowanie	Sabro	5 g	30 min	14 %
Gotowanie	Sabro	5 g	20 min	14 %
Gotowanie	Sabro	5 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Sabro	20 g	6 dni	14 %
Na zimno	Sabro	20 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

### Notatki

- Warka podzielone na 2:
    - 8 litrów bez chmielenia na zimni
    - 8 litrów chmielone na zimno 40 gr. sabro
- 3 lip 2020, 19:38*