

American Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.63 kg (74.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.38 kg (10.6%)	81 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.38 kg (10.6%)	72 %	4
Ziarno	White Wheat Malt	0.15 kg (4.3%)	86 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7.5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Willamette	11.25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Willamette	11.25 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	17.25 g	Fermentis