

# 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    |