

AMERICAN CHOKE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (21.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis