

# American Classic

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **61**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.15 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (29.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (12%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	38 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Whirlpool	Chinook	50 g	20 min	13 %
Na zimno	Cascade	62 g	6 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	6 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's