

# American Cream Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (18.9%)	79 %	7
Płynny ekstrakt	Miód	0.25 kg (9.4%)	70 %	40
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (15.1%)	85 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 342	10 g	45 min	10.6 %
Gotowanie	HBC 342	10 g	15 min	10.6 %
Gotowanie	HBC 342	10 g	5 min	10.6 %
Gotowanie	HBC 342	20 g	1 min	10.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs