

American Haven

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **69**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pilzneński	5.2 kg (77.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (22.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	60 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	60 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Sterling	30 g	14 dni	4.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	14 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	60 g	14 dni	10.5 %

Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %
----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis