

# American staffordshire terier

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.7%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.1%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Centennial	50 g	10 dni	8.5 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Zacieranie	75 min