

American Strong Ale

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **186**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.8 kg (87.2%)	80 %	---
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (4.5%)	74 %	79
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.5%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.05 kg (0.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min