

# Americla Light Ale

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **48**
- SRM **2.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (57.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Golden Ale	0.6 kg (26.4%)	80 %	10
Ziarno	Dekstrynowy	0.2 kg (8.8%)	79 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.17 kg (7.5%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	6 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile