

# 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 |