

# Americsterdam Standard

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (83.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1 kg (16.7%) | 79 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe  | 30 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Equinox | 10 g  | 60 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 60 min | 6 %        |
| Whirlpool | Equinox | 10 g  | 1 min  | 13.1 %     |
| Whirlpool | Cascade | 20 g  | 1 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Equinox | 30 g  | 7 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Cascade | 20 g  | 7 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Simcoe  | 20 g  | 7 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |