

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 |