

AMERIKANO

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.26 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.83 kg (8.3%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.83 kg (8.3%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	33.04 g	55 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	24.78 g	30 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	24.78 g	20 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	24.78 g	15 min	6.8 %
Whirlpool	Citra	33.04 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Mosaic	33.04 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade	33.04 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Citra	33.04 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	Mosaic	33.04 g	3 dni	12.4 %

Na zimno	Cascade	33.04 g	3 dni	6.8 %
----------	---------	---------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	247.83 ml	Safale