

Ameryka

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (22.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.5%)	78 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	40 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile