

# AmerykaaA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **20.7**
- Styl **American Brown Ale**

## 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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **100 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (34.5%)	80 %	7
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (8.6%)	80 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (6.9%)	72 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	60 %	788
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.8 kg (13.8%)	85 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	14 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
ale	Ale	Gęstwa	100 ml	my