

# Amerykan

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **20.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **-19.5 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg	80 %	4
Ziarno	wiedeński	2 kg	80 %	7
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg	72 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	17 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	20 g	Gazdowa