

Amerykaniec

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.14 kg (5.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (44.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (40.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	7 g	Gozdawa