

# Amerykaniec

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (20%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	55 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	55 min	6 %
Gotowanie	Equinox	5 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Na zimno	Equinox	20 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	5 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12 g	---