

Amerykanka

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (42.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (42.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.8%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	14.6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	4 dni	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	90 ml	Fermentum Mobile