

# Amerykańska klasyka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.5 kg (96.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszoniczny	0.25 kg (3.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	35 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	35 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min