

## Amerykański sen

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (12.1%)	79 %	10
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.8 kg (12.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	5 min	5 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	1 min	5 %
Whirlpool	Equinox	20 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %

Na zimno	Equinox	10 g	4 dni	13.1 %
----------	---------	------	-------	--------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---