

Amerykański sen

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **54**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszeniczny 3,5-6 EBC Bestmalz	2 kg (29.9%)	82 %	5
Ziarno	pilznieński klepiskowy 3-4,5 EBC Bruntal	1.3 kg (19.4%)	80 %	4
Ziarno	pale Ale 5-7,7 EBC Viking Malt	2.4 kg (35.8%)	80 %	6
Ziarno	Carapils 3-5 EBC Weyermann	1 kg (14.9%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	25 min	12 %
Whirlpool	Cascade	50 g	25 min	7.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	starter