

# Amerykański sładziak

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Dodatek	płatki ryżowe	1 kg (13.3%)	80 %	0
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	słód zakwaszający	0.5 kg (6.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	------	-----------	--------