

## amerykańskie resztki :D

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (22.5%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (1.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (18%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	2 kg (18%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (1.8%)	75 %	30
Ziarno	wędzony jabłoniom	4.25 kg (38.3%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook PL	50 g	15 min	10 %
Gotowanie	marynka	4 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Willamette	50 g	25 min	7.3 %
Gotowanie	cascade PL	123 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's