

Ameryki Moc

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **100**
- SRM **9.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (17.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (17.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (17.4%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (4.3%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	50 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	40 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	amarillo	40 g	0 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	0 min	7.1 %

Whirlpool	citra	50 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	amarillo	50 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	cascade	50 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	250 ml	Mangrove Jack's