

## Amerykon 3.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **56.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.125 kg (74.7%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (1.8%)	74 %	79
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	dekstrynowy	0.6 kg (10.9%)	80 %	14
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7.2%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	14 g	40 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	20 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	23 g	15 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar
----------------------	-----	-------	--------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min