

# Amreykański Sen

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (27.8%)	78 %	18

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	40 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis