

Capitan America

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Monachijski typ I	0.822 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Carabohemian 170-220 EBC Weyermann	0.11 kg (1.7%)	75 %	200
Ziarno	Weyermann Pilzneński	5.5 kg (85.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	5 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis