

Capitan America

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (89.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (8.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.1 kg (1.8%) | 77 % | 125 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 14 g | 60 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 14 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Centennial | 7 g | 30 min | 9.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 7 g | 15 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 6 g | 0 min | 7.1 % |
| Na zimno | Cascade | 23 g | 15 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Centennial | 29 g | 15 dni | 9.4 % |

Drożdże

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