

# Chinook American West

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (75.7%)	85 %	7
Ziarno	Diastatyczny	0.2 kg (3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.125 kg (1.9%)	81 %	53
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.25 kg (3.8%)	82.5 %	49
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3%)	78 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.33 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski Weyermann	0.5 kg (7.6%)	80 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	10 g	60 min	20.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	25 g	20 min	12.4 %

Na zimno	Aromat chmielowy Chinook	3 g	2 dni	1 %
----------	-----------------------------	-----	-------	-----

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Bulldog B5	Ale	Suche	11 g	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	protafloc	0.96 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	191.66 g	Zacieranie	---