

# MY SĄ JUŻ AMERYKANY

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **130**
- SRM **5.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (14.3%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	0.5 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (28.6%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	70 g	15 min	8.5 %
Whirlpool	Cascade PL	100 g	520 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	miód z mniszka lekarskiego	200 g	Gotowanie	15 min