

## "Pani z Ameryki"

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (44.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (1.5%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	17 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	7.6 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	7.8 %
Gotowanie	Chinook PL	13 g	60 min	8.6 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	7.6 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	1 min	7.8 %
Whirlpool	Cascade	5 g	1 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.8 g	Fermentis