

Piwo Amerykańskie

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **55**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.7%)	85 %	7
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (16.7%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (4.2%)	72 %	236
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	50 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	10 min	14 %
Na zimno	Sabro	30 g	5 dni	14 %

Drożdże

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