

# SEZONOWY POWIEW AMERYKI

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.5 kg (60%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.3 kg (14.2%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.6 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.17 kg (1.9%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	15 g	90 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	70 g	40 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	1 dni	12 %