

## USA nad Bałtykiem

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **18.6**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.6 kg (26%)	79 %	9
Ziarno	Viking Munich Malt I	0.6 kg (26%)	78 %	14
Ziarno	Viking Munich Malt II	0.6 kg (26%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (8.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.07 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (1.7%)	68 %	1450
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (8.7%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic 10,4%AA	5 g	60 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic 10,4%AA	5 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade 6,9%AA	5 g	10 min	6.9 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade 6,9%AA	5 g	0 min	6.9 %
---------------------------	----------------	-----	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
S-04	Ale	Gęstwa	30 ml	---