

## Wa-Amerykanin 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **75**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (6.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	12 g	25 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	25 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	25 min	6 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1762 Belgian Abbey II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs