

# Wa-Amerykanin

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **75**
- SRM **5.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis
-------	-----	-------	------	-----------