

# Wolna Amerykanka

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **78**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (61.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (30.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	50 g	10 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile