

# Złota Amerykańska Jesień

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **66**
- SRM **9.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	20 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Safale