

American Lager hybrid FM705

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.55 kg (83.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.26 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki kukurydziane	0.87 kg (13%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubelski	50 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	2 min	7.1 %
Na zimno	Citra	150 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm705 złota brama	Lager	Płynne	2000 ml	FERMENTUM MOBILE