

FM54 Gorączka kalifornijska 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (8.3%)	60 %	1
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (16.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	20 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	10 g	10 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszone Skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	30 min