

#15 / FM52 / FAcHmistrz

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **35 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	45 min	8.1 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	25 min	8.1 %
Gotowanie	Perle	15 g	25 min	7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile