

## 15l fm55

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.8 kg (42.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (23.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (18.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Motueka	30 g	0 min	7 %
Na zimno	Motueka	70 g	---	7 %
Na zimno	Citra	60 g	---	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	---	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile