

## #60 Fiubździu

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **11.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.7 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jęczmienny	3.4 kg (77.3%)	70.5 %	30
Ziarno	Pszeniczny podpiekany	1 kg (22.7%)	70.5 %	29

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfrüh DE 2019 granulat	20 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Idaho Gem US 2019 granulat	13 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho Gem US 2019 granulat	13 g	10 min	13 %
Na zimno	Idaho Gem US 2019 granulat	74 g	5 dni	13 %
Na zimno	Hallertauer Mittelfrüh DE 2019 granulat	30 g	5 dni	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile