

## Ale na FM51

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.66 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.34 kg (8.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Izabella	10 g	15 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile