

FAH 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (8.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich Malt I	0.1 kg (1.6%)	71.7 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	5 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	5 min	14.5 %

Whirlpool	Galaxy	5 g	0 min	14 %
Whirlpool	Vic Secret	5 g	0 min	14 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	14.5 %
Na zimno	Vic Secret	15 g	5 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mecz irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min