

FAH 3

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Malteurop	6 kg (100%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	11.7 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	11.7 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	11.7 %
Gotowanie	Magnum	30 g	45 min	11.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHRLIFLOC T	0.5 g	Gotowanie	5 min