

# FAH

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **3.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **38.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (92.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (1.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Puławski	25 g	1 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale