

FM52 Starter Paka AIPA 16BLG

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (64.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	1.5 kg (19.4%)	85 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	2 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	100 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile