

FM52 Starter Paka AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (34.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (30.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile