

## FM54 Gorączka kalifornijska 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 4 kg (66.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.5 kg (8.3%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki ryżowe         | 0.5 kg (8.3%) | 60 %       | 1   |
| Ziarno | Pszenica niestodowana | 1 kg (16.7%)  | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Eureka! | 20 g  | 60 min | 18 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 10 g  | 10 min | 18 %       |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|---------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Suszone Skórki pomarańczy | 10 g  | Gotowanie | 30 min |