

MELONEN FALLSCHIRMJÄGER

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Caramel Pils | 0.5 kg (10%) | 75 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 0.5 kg (10%) | 79 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 15 g | 30 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 10 g | 20 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 20 g | 10 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 15 g | 0 min | 7.5 % |
| Na zimno | Huell Melon | 40 g | 7 dni | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Melon pokrojony | 300 g | Fermentacja cicha | 7 dni |