

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