

RIS_FM52_v1_Ch_Ale_Base

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **24**
- SRM **44.7**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (34.5%)	79 %	16
Ziarno	Castle Cafe	1.25 kg (14.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.25 kg (14.4%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (2.3%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	70 min	13 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile