

S FM54 WCIPA Mppd

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (28.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Ekuanot	100 g	0 min	14 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile