

STARTER FM52 APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **74**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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	MARIS OTTER	1 kg (20%)	--- %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (40%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

WARKA JAKO STARTER DLA DROŻDZY