

Vermont FM55

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **112**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 77C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (65.6%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	70 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- BIAB co się nie udało. 17 litrów 14BLG i dalej reszta z wysładzania.
30 gru 2018, 23:17