

# War FAH

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.4**
- Styl **Old Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **33.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 9 kg (100%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lomik   | 60 g  | 35 min | 3.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lomik   | 40 g  | 10 min | 3.8 %      |
| Na zimno                  | Jarrylo | 60 g  | 5 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa              | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33       | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew      |
| Mauribrew Ale Y514 | Ale | Suche | 11.5 g | Mauribrew    |