

# Owocowa laktacja

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **8.8**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **73 C**, Time **30 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.8 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **73C**
- Sparge using **21.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.9 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (37.3%)	80 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.9%)	79 %	10
Grain	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.5%)	75 %	59
Grain	Strzegom pszeniczny	0.4 kg (6%)	81 %	6
Grain	Biscuit Malt	0.2 kg (3%)	79 %	45
Sugar	Laktoza	1 kg (14.9%)	1 %	0
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (1.5%)	75 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	10 g	60 min	11 %
Boil	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Boil	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Boil	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale S-05	Ale	Dry	11.5 g	---
-------------	-----	-----	--------	-----

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Truskawki	2000 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Jagody	2000 g	Secondary	7 day(s)

### Notes

- Całą warkę poddamę fermentacji burzliwej, a przelewając na cichą rozdzielam na dwie porcje i do każdej odpowiednio daję truskawki lub jagody, ewentualnie inne owoce. Zależy na, co będzie sezon.  
*May 19, 2016, 11:27 PM*