

#031 Wild Fruit Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **9.5**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.6%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.8%)	76 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis
WLP648 Brettanomyces Bruxellensis Trois Vrai	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc T	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	czarna porzeczka	3000 g	Fermentacja cicha	28 dni