

#127 Tyle było dni...

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **27**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75.5C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Clear Choice Extra 2-5 EBC Crisp	2.5 kg (49.3%)	82 %	3.5
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1 kg (19.7%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.5 kg (9.9%)	61 %	5
Ziarno	Dextrin Malt 10-16 EBC Viking Malt	0.5 kg (9.9%)	79 %	13
Cukier	Laktoza	0.5 kg (9.9%)	76.1 %	0
Cukier	Cukier z pulpy	0.076 kg (1.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hüll Melon DE 2020	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hüll Melon DE 2020	30 g	10 min	7 %
Na zimno	Hüll Melon DE 2020	50 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa grapefruit	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni