

#170 Wyśladzałbym Cię trzynastoma litrami wody

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **8**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.4 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.1%)	60 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic US 2021	10 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot US 2020	60 g	1 min	14.9 %
Na zimno	Mosaic US 2021	50 g	7 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant IPA	Ale	Gęstwa	40 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1850 g	Fermentacja burzliwa	13 dni