

Agrestowy Ale

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.2 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.5 kg (16.7%)	80 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	10 min	16.9 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.7 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	5 g	20 min	16.9 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	3 dni	16.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Agrest	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	Whirlfloc T	14 g	Gotowanie	12 min