

Blueberry Muffin

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **6.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	mleko	0.75 kg (13.8%)	51 %	---
Ziarno	Malteurop - Pale Ale	3.5 kg (64.2%)	83 %	6.5
Ziarno	Castle Malting - Biscuit Malt	0.8 kg (14.7%)	79 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	9.6 %
Whirlpool	Callista	50 g	25 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1522828 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Borówka	1600 g	Fermentacja cicha	---