

Browar z pasją

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	3 kg (56.6%)	79 %	6
Ziarno	Viking Golden Ale	1 kg (18.9%)	80 %	12
Dodatek	Pulpa z Marakui	1 kg (18.9%)	22 %	0
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T (1szt ~2g)	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Przerwa w 72°C przez 60 minut i dłużej jeśli gęstość będzie rosła co najmniej 1° na 10 minut

Pulpa Mango do fermentora na burzliwą, zapisana w surowcach bo to przecież fermentuje, więc chodzi o szacowanie ekstraktu początkowego

Z tego samego powodu laktoza, która do gara na ostatnie 20 minut gotowania.
9 cze 2019, 22:34