

Cherry Cinnamon Vanilla Fruit Ale FPD

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **77.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.2%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.4 kg (5.8%)	63 %	10
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (7.2%)	80 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (14.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy daze	Ale	Gęstwa	175 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	4000 g	Fermentacja cicha	14 dni