

# Dark Fruit Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **28.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **140 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **140 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1.15 kg (47.7%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.55 kg (22.8%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.25 kg (10.4%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann        | 0.25 kg (10.4%) | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.15 kg (6.2%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt         | 0.06 kg (2.5%)  | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook PL | 6 g   | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Chinook PL | 5 g   | 30 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 9 g   | 15 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 5 g   | 3 min  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 5 g   | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                     | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------------------|--------|-------------------|--------|
| Klarowanie      | Mech irlandzki            | 5 g    | Gotowanie         | 15 min |
| Czynnik do wody | Sól niejodowana           | 4 g    | Zacieranie        | 60 min |
| Inne            | Wiśnie drylowane w słoiku | 1400 g | Fermentacja cicha | 12 dni |