

Fruit Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (42%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	0 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	8.25 g	bas

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	owoce liofilizowane	56.25 g	Gotowanie	0 min