

FRUIT ALE DP

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1050 L**
- Całkowita objętość zacieru **1400 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1050 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1111.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	175 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	75 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	75 kg (21.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	25 kg (7.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	1500 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	1500 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	2000 g	7 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	900 g	---