

Fruitella - sesyjny saison z owocami

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (59.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (27%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish hops	10 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3726 Farmhouse Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	mailny mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni

Przyprawa	Aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	5 min
-----------	--------------------------	-----	-----------	-------