

## Oowocowe eksperymenty 20l.

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński            | 2 kg (36.4%)  | --- %      | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt          | 3 kg (54.5%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane błskawiczne | 0.5 kg (9.1%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga PL 2018 | 20 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 111 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa       | Ilość  | Użyto do  | Czas  |
|------------|-------------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | whirlfloe T | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |