

owocowe dwa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyładzaj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	2 kg (25%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (6.3%)	75 %	20
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cltra	0 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Galaxy	0 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	Cltra	50 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	15 min	14.5 %
Na zimno	Cltra	50 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	14.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	morela	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- do morelowego kwas mlekowy 5-6ml na litr
2 lip 2018, 21:34