

owocowe kwaśne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
Sanprobi	Ale	Suche	10 g	bakterie

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	owoce	3000 g	Fermentacja cicha	15 dni