

P.11 Sour blueberries IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone zblendowane wiśnie	500 g	Fermentacja cicha	18 dni
Dodatek smakowy	Mrożone zblendowane maliny	500 g	Fermentacja cicha	18 dni

Dodatek smakowy	Mrożone zblendowane truskawki	750 g	Fermentacja cicha	18 dni
Dodatek smakowy	Mrożone zblendowane jagody	500 g	Fermentacja cicha	18 dni
Zioło	Mrożone zblendowane jeżyny	200 g	Fermentacja cicha	18 dni
Dodatek smakowy	Mrożone zblendowane czarne porzeczki	200 g	Fermentacja cicha	18 dni