

Summer ale with agrest

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Agrest	1500 g	Fermentacja cicha	4 dni