

Truskawkowe Pole

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **18**
- SRM **8.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	5 g	0 min	11 %
Na zimno	summit	15 g	7 dni	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	truskawki pulpa	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	laktoza	400 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa 7 dni.
Fermentacja cicha 14 dni.
dodatki- 2ml/0,5l kwasu mlekowego
Piwo bardzo pijalne ,zbalansowane o wyraźnym kwaśnym truskawkowo-jogurtowym smaku z bardzo delikatną goryczką na finiszu.

Uwagi-następna warka zwiększenie ilości chmielu o 5g/0min.
Zakwaszanie probiotykiem.
14 cze 2017, 14:40