

W022 - Fruit Brett Ale

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **7.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt Organic	4 kg	81 %	9
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg	84 %	15
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg	80 %	4
Ziarno	Fruit - Passion fruit	0 kg	21 %	-1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Bruxellensis Trois	Ale	Płynne	ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Morele	1 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Wiśnie	1 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Maliny	0.9 g	Fermentacja cicha	10 dni

Przyprawa	Marakuja	375 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------	----------	-------	-------------------	--------