

Warka Owocowe szaleństwo 1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **54**
- SRM **---**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (58.3%)	--- %	---
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.25 kg (20.8%)	--- %	---
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.1 kg (8.3%)	--- %	---
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.1 kg (8.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (4.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	75 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	7 g	55 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	3 g	45 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok Malinowy Biedronka	600 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Herbata owocowa	50 g	Gotowanie	55 min