

Fruit ale nr.12

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **10.4**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (68.6%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.6%)	79 %	16
Grain	Słód Crystal Castlemalting	0.5 kg (9.8%)	78 %	150
Grain	Bestmalz Carmel Pils	0.1 kg (2%)	75 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	20 g	60 min	7 %
Boil	Styrian Golding	20 g	30 min	3.6 %
Boil	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	10 g	0 min	3.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	15 g	Safale

Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	owoce z puszki	1 g	Secondary	---

Notes

- po burzliwej fermentacji brzeczkę podzieliłem na 3 fermentatory:
1 fermentator - 10 l brzeczeki

dwie puszki brzoskwiń (połówki) po ok 10 dniach cichej 90 ml syropu z brzoskwiń + 80 x słodzik i do butelek.
Trochę za dużo słodzika (proponuje 40)
2 fermentator - 10 l brzeczeki

wisnie z kompotu (dwa słoiki) po ok 10 dniach cichej 90 ml kompotu z wiśni + 157 g ksylitolu i do butelek.
(ksylitol fajnie smakuje w piwie)
3 fermentator z resztek po burzliwej (zostawiłem 3 l brzeczeki wraz z drożdżami)

dolałem 5 l. wody źródlanej + 2 syropy malinowe po 0,75 l. i dwa tygodnie fermentacji. oddzielić drożdże i dodać 70 ml syropu z malin + 140 g ksylitolu. Piwo wyszło trochę mocne ale smaczne.
Jan 31, 2017, 8:15 PM