

#170 Wyśladzałbym Cię trzynastoma litrami wody

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **8**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.4 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (65.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (13.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.8 kg (13.1%) | 60 % | 3 |
| Cukier | Laktoza | 0.5 kg (8.2%) | 76.1 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic US 2021 | 10 g | 10 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot US 2020 | 60 g | 1 min | 14.9 % |
| Na zimno | Mosaic US 2021 | 50 g | 7 dni | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lallemand Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 40 ml | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|--------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa mango | 1850 g | Fermentacja burzliwa | 13 dni |