

#93 Fruit Brett Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **6.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.75 kg (41.9%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.9 kg (13.7%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.7%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (7.6%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.315 kg (4.8%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	45 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	16 g	15 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Lochristi	Ale	Gęstwa	100 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Inne	Truskawki mrożone	1800 g	Fermentacja cicha	30 dni