

Agrestowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **5.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Maris Otter Pale Ale	3 kg (60.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1.5 kg (30%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.278 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	0.217 kg (4.3%)	80.5 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	45 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	1 min	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Gooseberry	1000 g	Gotowanie	45 min
Klarowanie	Irish moss	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Gooseberry	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni