

Arbuzowe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pszeniczny | 2 kg (47.6%) | 82 % | 2.5 |
| Ziarno | jęczmienny Strzegom* | 2.2 kg (52.4%) | 80 % | 3.9 |

200 gram usypać ze starej resztki, taka ilość zaraz piwa nie zepsuje

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Barbe Rouge | 5 g | 15 min | 8.7 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 5 g | 15 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Barbe Rouge | 5 g | 10 min | 8.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 5 g | 10 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Barbe Rouge | 10 g | 5 min | 8.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 10 g | 5 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Barbe Rouge | 10 g | 0 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 10 g | 0 min | 7.5 % |

| | | | | |
|----------|-------------|------|--------|-------|
| Na zimno | Barbe Rouge | 20 g | 14 dni | 8.7 % |
| Na zimno | Huell Melon | 20 g | 14 dni | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|--|---|--------|-------------------|-------|
| Czynnik do wody | alfa-amylaza 09/18 (na 5,2kg zasypu) | 4 g | Zacieranie | 0 min |
| Dodatek smakowy | kwask mlekowy* | 30 g | Butelkowanie | --- |
| dodawać pipetą 2ml/L, <40ml powinno wystarczyć na cały batch | | | | |
| Dodatek smakowy | CAŁY ARBUZ (ale bez skóry)! | 2000 g | Fermentacja cicha | 0 dni |
| https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/167765/nutrients 92g wody/6,2g cukru/1,8g inne (pomijalne) | | | | |