

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)				