

Arbuzowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **47.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min w 44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **0 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min w 76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (33%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (54.9%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.3 kg (6.6%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	15 g	60 min	2.95 %
Gotowanie	Saaz	15 g	30 min	2.95 %
Gotowanie	Saaz	10 g	10 min	2.95 %
Aromat (koniec gotowania)	Loral	14 g	1 min	1.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis
Gęstwa po pszenicznym z poprzedniego warzenia.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok arbuzy	3000 g	Gotowanie	5 min
Sok arbuzy uzyskany z miąższu arbuza na sokowirówce, ok. 2,5-3 l. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/167765/nutrients 92g wody/6,2g cukru/1,8g inne (pomijalne)				
Dodatek smakowy	Laktoza	230 g	Gotowanie	20 min