

# Belgian Fruit Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## 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 **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 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	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Barbe Rouge	20 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	30 g	0 min	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	truskawki	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni