

## Bezalkoholowe ZP

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **2.5**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2.2 kg (57.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.8 kg (21.1%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.8 kg (21.1%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Iunga         | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvin | 50 g  | 1 min  | 11 %       |

### Drożdze

| Nazwa                                                     | Typ | Forma   | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------------------------------|-----|---------|-------|--------------|
| Saccharomyces ludwigii                                    | Ale | Kultury | --- g | ---          |
| SafBrew™ LA-01 (Saccharomyces cerevisiae var. chevalieri) | Ale | Kultury | --- g | ---          |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa         | Ilość | Użyto do     | Czas |
|------|---------------|-------|--------------|------|
| Inne | Sok z derenia | 350 g | Butelkowanie | ---  |
| Inne | Sok z derenia | 650 g | Butelkowanie | ---  |