

Bezele

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.4%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Kwiaty czarnego bzu	300 g	Gotowanie	10 min
Inne	Kwiaty dzikiej róży	50 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- Do fermentacji cichej sok z dwóch pomarańczy i dwóch cytryn z otartą skórką. Dosładzane przed rozlewem erytrole.
16 cze 2021, 15:40