

## Blood of the gods (Italian Tomato Ale)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **7.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (35.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (7.1%)	81 %	8
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Tomatoes	3.5 kg (50%)	40 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Relax	10 g	10 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	5 g	10 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sovereign	5 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Basil	12 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Oregano	12 g	Gotowanie	15 min
Inne	Fresh pressed tomatoes (any sweet variety will do)	6000 g	Fermentacja burzliwa	5 dni