

Blueberry Cheesecake Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale IREKS | 1 kg (41.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny IREKS | 1 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equanot | 6 g | 60 min | 12.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Sok z borówki | 500 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Inne | laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |