

Blueberry Muffin

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **6.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Cukier | mleko | 0.75 kg (13.8%) | 51 % | --- |
| Ziarno | Malteurop - Pale Ale | 3.5 kg (64.2%) | 83 % | 6.5 |
| Ziarno | Castle Malting - Biscuit Malt | 0.8 kg (14.7%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 30 min | 9.6 % |
| Whirlpool | Callista | 50 g | 25 min | 3.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|------------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 1522828 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|--------|-------------------|------|
| Dodatek smakowy | Borówka | 1600 g | Fermentacja cicha | --- |