

Browar z pasją

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale Zero | 3 kg (56.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Viking Golden Ale | 1 kg (18.9%) | 80 % | 12 |
| Dodatek | Pulpa z Marakui | 1 kg (18.9%) | 22 % | 0 |
| Dodatek | Milk Sugar (Lactose) | 0.3 kg (5.7%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 20 g | 0 min | 16.3 % |
| Na zimno | Vic Secret | 30 g | 5 dni | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 30 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T (1szt ~2g) | 2 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Przerwa w 72°C przez 60 minut i dłużej jeśli gęstość będzie rosła co najmniej 1° na 10 minut

Pulpa Mango do fermentora na burzliwą, zapisana w surowcach bo to przecież fermentuje, więc chodzi o szacowanie ekstraktu początkowego

Z tego samego powodu laktoza, która do gara na ostatnie 20 minut gotowania.
9 cze 2019, 22:34