

# Calamansi Fruit Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (47.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (25.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.75 kg (12.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (14.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	12.1 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	0 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	6.5 g	60 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka cytryny	75 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	50 g	Gotowanie	2 min