

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 |