

# Cranberry Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **118**
- SRM **16.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Żurawina świeża	1000 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	200 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Bardzo kobiece, kwaskowe piwo z wyraźnym, świeżym smakiem żurawiny.  
13 wrz 2016, 20:40