

czzerwona x czarna porzeczka sour

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (20%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	13.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok NFC owoc?	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	maltodextrin	200 g	Gotowanie	5 min
Inne	kwas mlekowy 80% 20ml	20 g	Butelkowanie	---