

Dark Fruit Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **28.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **140 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **140 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.15 kg (47.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (22.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (10.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (6.2%)	68 %	1200
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.06 kg (2.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	6 g	50 min	10 %
Gotowanie	Chinook PL	5 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	9 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	5 g	3 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Sól niejodowana	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Wiśnie drylowane w słoiku	1400 g	Fermentacja cicha	12 dni