

# Forbidden Fruit

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **62**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.8%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	Gozdawa

### Notatki

- Nie jestem pewien tej przerwy w 55 - czy w ogóle potrzebna, 66 wydaje się być za wysoka dla maltozowej  
*15 paź 2017, 20:20*