

Froty milk sour ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **69**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (74.6%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (14.9%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.5%)	76.1 %	0
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cashmir	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Athuna	15 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Athuna	15 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmir	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	10 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Wyeast - Lactobacillus	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni