

# Fruit Ale #1

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **5**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **402.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **517.5 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **402.5 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **335.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	50 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	50 kg (43.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	15 kg (13%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	250 g	60 min	5.1 %