

## Fruit ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1210 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **555 L**
- Całkowita objętość zacieru **740 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **555 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **840 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1210 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale wayermann	140 kg (75.7%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	25 kg (13.5%)	85 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	10 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	carahell	10 kg (5.4%)	77 %	27

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	500 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Monroe	900 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Calista	1200 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Enigma	1760 g	4 dni	18.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	500 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa malinowa	90000 g	Fermentacja cicha	3 dni

Inne	pulpa z aronii	30000 g	Fermentacja cicha	3 dni
------	----------------	---------	-------------------	-------