

## Fruit ale nr.12

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **10.4**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (68.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.6%)	79 %	16
Ziarno	Słód Crystal Castlemalting	0.5 kg (9.8%)	78 %	150
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.1 kg (2%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	10 g	0 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	owoce z puszki	1 g	Fermentacja cicha	---

## Notatki

- po burzliwej fermentacji brzeczke podzieliłem na 3 fermentatory:  
1 fermentator - 10 l brzeczki  
  
dwie puszki brzoskwiń (połówki) po ok 10 dniach cichej 90 ml syropu z brzoskwiń + 80 x słodzik i do butelek.  
Trochę za dużo słodzika (proponuje 40)  
2 fermentator - 10 l brzeczki  
  
wisnie z kompotu ( dwa słoiki) po ok 10 dniach cichej 90 ml kompotu z wiśni + 157 g ksylitolu i do butelek.  
(ksylitol fajnie smakuje w piwie)  
3 fermentator z resztek po burzliwej (zostawiłem 3 l brzeczki wraz z drożdżami)  
  
dolałem 5 l. wody źródlanej + 2 syropy malinowe po 0,75 l. i dwa tygodnie fermentacji. oddzielić drożdże i dodać 70 ml syropu z malin + 140 g ksylitolu. Piwo wyszło trochę mocne ale smaczne.  
31 sty 2017, 20:15