

Fruit Ale W-1B

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **6**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1300 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1430 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1569.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1050 L**
- Całkowita objętość zacieru **1400 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 250 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 50 kg (14.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 50 kg (14.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 300 g | 60 min | 13.5 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 3000 g | 3 dni | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 500 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|---------|----------------------|--------|
| Inne | laktoza | 50000 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | marakuja | 60000 g | Fermentacja burzliwa | 5 dni |
| Dodatek smakowy | brzoskwinia | 60000 g | Fermentacja burzliwa | 5 dni |
| Dodatek smakowy | ananas | 60000 g | Fermentacja burzliwa | 5 dni |

Notatki

- z laktozy 2 st Plato - tu zapisałem 250 kg słodu pale ale dla uzyskania 17 st Palto, ale w rzeczywistości ma być 200 kg plus 50 kg laktozy (2 Plato)
27 cze 2020, 23:18