

## 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