

Fruit IPA z mango i czarną porzeczką

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **9.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (31.5%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (31.5%)	80 %	35
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.5%)	65 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	65 %	3
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (9.3%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pure mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	12 dni
Dodatek smakowy	czarna porzeczka	360 g	Fermentacja burzliwa	12 dni

Notatki

- 1, Zastosowałem za mało słodu!!! 0,5 kg pilzneńskiego Weyermanna nie dało rady scukrzyć 1,5 kg płatków pszennych i owsianych. Mimo pozytywnej próby jodowej zaryzykowałem i puściłem proces dalej.
 - 2. Owoce dodałem w 3 dniu fermentacji burzliwej.
 - 3. Piwo wyszło bardzo dobre, z wyraźną goryczką i delikatną charakterystyczną nutą owocową i delikatnie czerwonym odcieniem.
- 2 wrz 2020, 11:19