

## fruit red carmel ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **17.1**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **1 min**
- Temp **70 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **8 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **8 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (7.6%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (15.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1.8 kg (13.7%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1.4 kg (10.7%)	80.5 %	9
Ziarno	red crystal	0.5 kg (3.8%)	70 %	400
Dodatek	sok wiśniowy	6 kg (45.8%)	10 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	36 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Huell Melon	50 g	2 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Kultury	25 g	Mauribrew