

fruit show

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (35.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	5 min	1.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree mango	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Dodatek smakowy	puree marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Puree brzoskwinia	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni