

Fruit sour

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (51.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25.6%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (10.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (12.8%)	72 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs

Notatki

- Maltodekstryna zamiast laktozy. Carabody zamiast carapilsa.

Zakwaszane ponad 48h
Drożdże zadane 06.11.2024
Dwa wiadra po 5.5l piwa + 1l starter.
Blg początkowe 14.0

Butelkowanie 18.11.2024 vol 2.2
Piña colada w kanał - tłuste, bez kokosa.
BLG końcowe 4.5, alk. 5.2%
3 lis 2024, 14:32