

# Fruit Sour Chilli Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **13.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (87.7%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (10.5%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.8%)	73 %	1050

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	6 g	60 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	5 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Idacho 7	5 g	5 min	12.1 %
Na zimno	Idaho 7	10 g	7 dni	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	500 g	Fermentacja cicha	5 dni