

fruit

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **14.9**
- 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 **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (59.1%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (19.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (19.7%)	82 %	6
Ziarno	castlemelting black	0.04 kg (1.6%)	72 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mieszanka owoców lesnych	1.5 g	Gotowanie	20 min

Dodatek smakowy	misznka owców lesnych	0.75 g	Fermentacja cicha	4 dni
-----------------	--------------------------	--------	-------------------	-------