

# Fruitella sour - sesyjny saison z owocami

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **10**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (28.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	30 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP566 Belgian Saison II	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Maliny mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni

Przyprawa	Aframom madagaskarski	5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Lactobacillus plantarum	4 g	Fermentacja burzliwa	2 dni