

Fruilicious2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **8**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (63.8%)	80 %	6.5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.25 kg (17.7%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.65 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (9.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	7 g	60 min	13.4 %
Whirlpool	Mosaic	75 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Equinox	95 g	7 dni	13.4 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Equinox do burzliwej, reszta na cichą
Wykonać starter drożdżowy
9 lis 2017, 19:30