

Fruity Break (Blackcurrant belgian ale)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (18.2%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (13.6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	8 g	40 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	zblendowane owoce czarnej porzeczki	400 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Blackcurrant belgian ale
7 mar 2018, 16:00