

Funky GROX

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (26.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (15.8%)	78 %	4
Ziarno	Orkiszowy	0.2 kg (5.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	55 min	4 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	5 g	35 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
---------------------	------------	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	100 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	mango	500 g	Fermentacja cicha	5 dni