

Kwaśna Hela

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (37%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (37%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (18.5%)	82 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (3.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L. Plantarum	Ale	Gęstwa	1100 ml	starter z 6x Sanprobi IBS

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	-------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni