

## LEM | Owocowe Ale (by Homebeer)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **5.3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **15 C**, Czas **73 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **14.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **73 min** w **15C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.6 kg (80.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (9%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (9%)	81 %	6
Cukier	Sok owocowy (uwzględnienie cukrów)	0.05 kg (1.1%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Gold	30 g	55 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew K-97	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Sok owocowy	1000 g	Gotowanie	5 min
-----------------	-------------	--------	-----------	-------

## Notatki

- Dodanie słodów do 15L wody o temp. 66C.  
Zacieranie w temperaturze 63C - 45min  
Podniesienie temperatury do 73C - 15 min.  
Podniesienie temperatury do 78-80C - maschout.  
Filtracja i wysładzanie w 10L o temp. 75C.

Fermentacja burzliwa 5-7 dni w temp. 20-25C.  
Fermentacja cicha 14 dni w temp. 16-18C  
Rozlew 4g glukozy na 0.5L.  
Leżakowanie 6-8 tyg. w temp 12-16C  
*20 cze 2019, 12:29*