

Liczi/kaki milkshake

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **1 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **-1.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **76 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (69.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.8%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Pulpa liczi	1000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa kaki	1000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni