

Liczi z dziczy II

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **91**
- SRM **6.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.6 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (50%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	50 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	60 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	8 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Liczi	450 g	Gotowanie	50 min
Dodano sok oraz owoce				