

Lite Lemon&Mint Fruit Beer

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **17**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (33.3%)	85 %	7
Ziarno	Carahell - Weyeremnn	0.219 kg (7.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.28 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.7 kg (23.3%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	minstrel	15 g	60 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Domowe :)

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Mięta	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sok z cytryny	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Zest z cytryny	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Sok z 10 cytryn - jeszcze rozważam
17 cze 2020, 09:43