

Milkshake/Fruit base

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 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 **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.7 kg (42.5%)	79 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (17.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ADHA 527	10 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 527	20 g	5 min	13.4 %
Whirlpool	ADHA 527	20 g	30 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone mango	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- 10 litrow na mango milkshake 2kg owocow na 10l plus laktoza 300g.

Wyszło 15 blg na 7,8l z laktoza. Dopelnilem do 9l. blg okolo 13.
Na 9 litrów dalem pelna dawke chmieli. Czyli 10,20,20.
12.11. Fermentacja w temperaturze 18,5 - temperatura otoczenia.
23.11 - 1kg mrożonego mango dodany do fermentatora.

2. Sour kettle w temperaturze 35 stopni 48H. 8 tabletek plantarum.
PH na chinskim pasku miedzy 3 a 3,5 ... w kazdym razie zielone. Kwasowosc lekkka. Gotowanie 60 minut.
Gotowanie 9 litrow brzezki o BLG 12. Dodalem 2 litry wody do gotowania i 100g laktozy pod koniec gotowania.
Blg przed dodaniem laktozy:
Po:
50g Eureka 18 alfa zbior 2017 na chlodzenie brzezki(20 minute steep break)
Na zimno oba piwa 50g eureka na 3dni.
17 wrz 2018, 13:52