

Morelowo-brzoskwiowe kwaśne ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.63 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.71 kg (23.4%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.27 kg (8.9%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.27 kg (8.9%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	15 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa brzoskwinia	1000 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Pulpa morela	1500 g	Fermentacja cicha	20 dni

Notatki

- Kwas mlekowy 2ml/butelka
3 cze 2020, 11:25