

# Natalee

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (11.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (13.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (8.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango	500 g	Fermentacja burzliwa	---
Inne	Truskawki mrożone	1000 g	Fermentacja burzliwa	---

### Notatki

- + 4ml kwasu mlekowego;  
+ 5mg sól gorzka;  
+ 4g chlorek wapnia.  
+ zest z 1 cytryny, macerowany w spirytusie  
*24 mar 2018, 09:15*