

# 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