

## Owocowa laktacja

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **8.8**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (37.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.4 kg (6%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3%)	79 %	45
Cukier	Laktoza	1 kg (14.9%)	1 %	0
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (1.5%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------------	-----	-------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Jagody	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

### **Notatki**

- Całą warkę poddaję fermentacji burzliwej, a przelewając na cichą rozdzielam na dwie porcje i do każdej odpowiednio daję truskawki lub jagody, ewentualnie inne owoce. Zależy na, co będzie sezon.  
*19 maj 2016, 23:27*