

(Owocowe)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **2.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (20%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (40%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (10%) | 78 % | 4 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.5 kg (30%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 15 g | 0 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 10 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--------|--------|-------------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Wiśnie | 3500 g | Fermentacja burzliwa | 21 dni |
|-----------------|--------|--------|-------------------------|--------|

Notatki

- 1
25 kwi 2017, 19:31