

(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