

OWOCOWE ALE 2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **14**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	4.5 kg (69.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	1 kg (15.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang (DE)	30 g	60 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka Wyeast	2.4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pulpa z marakuji	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---
-----------------	------------	-----	--------------	-----

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-50
Mg-5
Na-30
Cl-90
S04-50
HCO3-35
10 cze 2022, 21:10