

## P.27 - Leftovers Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **6**
- SRM **5.3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (30.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (9.4%)	81 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.9 kg (17%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (15.1%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.4%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (18.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Hallertau Tradition	60 g	10 min	5 %
Na zimno	Nadwiślański	140 g	10 dni	6 %
Na burzliwą po rozpoczęciu pracy przez drożdże				
Na zimno	Simcoe	10 g	10 dni	13.2 %
Na burzliwą po rozpoczęciu pracy przez drożdże				

### Drożdże

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

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Jagody	560 g	Fermentacja burzliwa	14 dni