

Pijmy kwacha

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	5.5 kg (55%)	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	3.5 kg (35%)	82 %	6
Ziarno	Acid Malt	1 kg (10%)	58.7 %	6

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	23 g	---