

Pindrzyk w krótkim rękawku

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (37.5%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Marakuja pulpa	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Mrożone maliny	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni

Dodatek smakowy	Mrożone brzoskiewnie / agrest	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	----------------------------------	--------	-------------------	-------

Notatki

- Zakwaszane 48 godzin Lallemmand WildBrew Sour Pitch.
Rozdzielone na trzy fermentory 10l, każdy z innymi owocami.
27 kwi 2019, 14:16