

## Piwa owocowe

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **4.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4.8%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	8 x sok herbapol 420ml	3360 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Ksylitol	400 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Warzę podzieliłem na dwa wiadra - do każdego dodałem 4 butelki soku herbapol (cytryna-pomarańcz i truskawka-malina). Dopełniłem wodą źródlaną (po 2x5L).  
Lekkie, damskie, owocowe, słodkie piwo letnie. Dobrze schłodzone jest pyszne i świetnie sprawdza się na upały.  
*13 wrz 2016, 21:11*