

# Porzeczkoagrest 1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **53.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneńskie Ale malt	1 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (27.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	1.2 kg (27.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Sok z porzeczkoagrestu	2500 g	Fermentacja cicha	7 dni
------	------------------------	--------	-------------------	-------