

# projekt - Sweet Tropical Fruit Mild #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **17**
- SRM **26.5**
- Styl **Mild**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	1.3 kg (44.1%)	79 %	8
Ziarno	pszeniczny karmelowy Viking Malt	0.3 kg (10.2%)	70 %	100
Ziarno	bursztynowy cookie Viking Malt	0.3 kg (10.2%)	70 %	70
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.3 kg (10.2%)	1 %	1200
Ziarno	płatki żytnie błyskawiczne	0.3 kg (10.2%)	50 %	1
Cukier	Cukier z owoców	0.45 kg (15.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo (USA) - granulát	10 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulát	20 g	1 min	7.5 %
Na zimno	Amarillo (USA) - granulát	20 g	3 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Owoce tropikalne mrożone	450 g	Fermentacja cicha	7 dni