

PS. Fruit Ninja

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **13**
- SRM **10.2**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (47.1%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11.8%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód Dekstrynowy	0.5 kg (11.8%)	80 %	13
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.25 kg (5.9%)	75 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	20 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	30 g	0 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	SOK RABARBAR 100%	2000 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Laska Wanili	20 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Cukier z wanilią	48 g	Butelkowanie	---