

#Sowa 13 - Pół na pół

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **12.6**
- Styl **Fruit Beer**

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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.5 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mount Hood	30 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	30 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Puree z marakui	1000 g	Fermentacja cicha	19 dni

Notatki

- Brzeczka 14 BLG.
Podstawa została podzielona:
 - 10 litrów na 19 dni dodane 30 g Mount Hood, 30 g Mosaic, 50 g Sorach Ace - odfermentowanie do 3 BLG
 - 10 litrów na 19 dni dodane 1 kg puree z marakui - odfermentowanie do 4,5 BLG
- 5 gru 2020, 22:30