

Truskawkowe z Polesia

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **6.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (52%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (40%)	79 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gausemel Kveik z kulturą PG z serowara - kupaż	Ale	Gęstwa	50 ml	Brak

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	3000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- znowu surowiec z Bydgoszczy, częściowo Viking Malt więc wydajność może być słaba. Zacieranie BIAB gar 20 l zalany do pełna. Wydajność wyszła ok 65%.,. Lekkie wysładzanie worka, do fermentora wlane myślę 14 l brzezki
23 cze 2020, 23:31