

Tupot jeża

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **27**
- SRM **6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Strzegom | 1.5 kg (54.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Colorado Honig | 0.5 kg (18.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony Strzegom | 0.5 kg (18.2%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Żytni Strzegom | 0.25 kg (9.1%) | 81 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 29 g | 60 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------|----------------------|------|
| Dodatek smakowy | Ksylitol | 250 g | Fermentacja burzliwa | --- |
| Dodatek smakowy | Sok z aronii | 1000 g | Fermentacja burzliwa | --- |