

# 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	---