

Urodzinowy Klarow(n)y Kwas

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.2 kg (92.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.25 kg (7.2%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 18 g | 25 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 20 g | 3 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | kwas mlekowy | 22 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- Dodatek kwasu mlekowego:
Okolo 2ml/litr piwa. Dodać po fermentacji

16 mar 2022, 19:58