

# Włos się jeży!

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **10.3**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **198 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **237.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **129 L**
- Całkowita objętość zacieru **172 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **129 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **151.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **237.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	25 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (11.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszeniczny	8 kg (18.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	3 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	2 kg (4.7%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	Willamette	50 g	10 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	zuk

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jeżyny	20000 g	Fermentacja cicha	7 dni