

Zazrak

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **5.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (77.8%)	79 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (5.6%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (11.1%)	80 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Comet	20 g	45 min	8.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	55 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	500 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Maliny	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	--------	--------	-------------------	-------