

Butterbeer

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **28.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	1000 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni