

Fruit ale

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (60%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (20%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (20%) | 77 % | 4 |