

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **21**
- SRM **10.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (61.5%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	żytni Strzegom	0.5 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Cukier	sok jablkowy	0.5 kg (7.7%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	40 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	2000 ml	Danstar