

owocowe PIWO

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **6**
- SRM **4.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (2.4%)	75 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.4 kg (22.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	15 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pigwa	600 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	brzoskwinia	1200 g	Fermentacja cicha	---