

Strawberry Banana Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (80.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.6%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (9.2%)	76.1 %	0
Cukier	ekstrakt waniliowy	0.05 kg (1.1%)	100 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa truskawka	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	pulpa banan	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	ekstrakt wanilia	90 g	Fermentacja burzliwa	14 dni