

Strawberry Desire

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (7.7%)	70 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Truskawki	2000 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Inne	Truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Truskawki	1500 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Truskawki	1500 g	Fermentacja cicha	2 dni