

## Truskawkowe

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **8.8**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (51.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski          | 1 kg (20.6%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (20.6%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.35 kg (7.2%) | 75 %       | 180 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | fantasia | 35 g  | 60 min | 4.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | fantasia | 15 g  | 5 min  | 4.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | fantasia | 15 g  | 0 min  | 4.3 %      |
| Na zimno                  | fantasia | 20 g  | 4 dni  | 4.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 40 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa     | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-----------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Truskawki | 1500 g | Gotowanie         | 5 min |
| Dodatek smakowy | Truskawki | 4000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |