

truskwkowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **63 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **63 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (32.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (32.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (0.9%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawka	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni