

# Wheat Strawberry

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (42.4%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 2.5 kg (42.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.5 kg (8.5%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki orkiszowe    | 0.4 kg (6.8%)  | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Na zimno  | Mosaic | 70 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g  | 10 min | 10 %       |

## Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | pulpa truskawkowa | 2000 g | Fermentacja cicha | 9 dni |

## Notatki

- woda (oaza źródłana)  
HCO3 - 134,20  
SO4 - 69,54  
Cl - 18,00  
F - 0,16  
Ca - 60,12  
Mg 13,37  
Na - 5,00  
K - 0,75

Brewfriend - profil light and malty  
Dodatek - 11g 33% CaCl  
15 cze 2019, 15:41