

# Truskawkowe Pole

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **18**
- SRM **8.8**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	mosaic	5 g	60 min	11 %
Boil	Mosaic	5 g	15 min	11 %
Aroma (end of boil)	mosaic	5 g	0 min	11 %
Dry Hop	summit	15 g	7 day(s)	14.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	11 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	truskawki pulpa	3000 g	Secondary	14 day(s)
Flavor	laktoza	400 g	Boil	10 min

## Notes

- Fermentacja burzliwa 7 dni.  
Fermentacja cicha 14 dni.  
dodatki- 2ml/0,5l kwasu mlekowego  
Piwo bardzo pijalne ,zbalansowane o wyraźnym kwaśnym truskawkowo-jogurtowym smaku z bardzo delikatną goryczką na finiszu.

Uwagi-następna warka zwiększenie ilości chmielu o 5g/0min.  
Zakwaszenie probiotykiem.  
*Jun 14, 2017, 2:40 PM*