

# Truskawkowe z Polesia

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **6.9**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **18.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.6 kg (52%)	81 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (40%)	79 %	16
Grain	Płatki jęczmienne	0.4 kg (8%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	30 g	30 min	6.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gausemel Kveik z kulturą PG z serowara - kupaż	Ale	Slant	50 ml	Brak

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	truskawki	3000 g	Secondary	10 day(s)

## Notes

- znowu surowiec z Bydgoszczy, częściowo Viking Malt więc wydajność może być słaba.  
Zacieranie BIAB gar 20 l zalany do pełna  
Wydajność wyszła ok 65%.,  
Lekkie wysładzanie worka, do ferkentora wlane myślę 14 l brzezki  
*Jun 23, 2020, 11:31 PM*