

#8 Strawberry polish apa citra+ pacifica

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	3.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	13 g	7 dni	3.1 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni