

## #8 Truskawkowe Jasne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (22%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.9 kg (31.9%)	80 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.09 kg (1%)	58.7 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.1%)	75 %	30
Dodatek	truskawki	4 kg (44%)	10 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	22 g	60 min	5.53 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	30 min	4.96 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Truskawki	1500 g	Fermentacja burzliwa	6 dni
Dodatek smakowy	Truskawki	2500 g	Fermentacja cicha	6 dni