

Blue ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **10.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (70.6%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (29.4%)	80 %	7

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jagody	500 g	Fermentacja cicha	7 dni