

## 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 |