

## FPD: Triple Fruit Ale

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	6 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (5.6%)	70 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.6%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	20 g	90 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Maliny	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni