

## Fruit Ale

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **5.5**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (62.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (28.3%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.7%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	5 min	14.8 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis