

fruit Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Viking malt | 5 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony Viking malt | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 40 g | 15 min | 14.8 % |
| Na zimno | Sabro | 40 g | 5 dni | 14.8 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------|-------|-------------------|-------|
| Inne | Owoce | 200 g | Fermentacja cicha | 4 dni |