

## 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