

Fruit Ale

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **19**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie PH 2019	25 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlerek	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	wiśnia + 5L wody (do połowy)	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	porzeczka czarna + 5L wody (do połowy)	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni