

Fruit Drop

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **5.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (46.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.6 kg (37.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 0.25 kg (5.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.45 kg (10.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 14 g | 60 min | 9 % |
| Gotowanie | Mount Hood | 14 g | 40 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 14 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Gotowanie | 60 min |
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango | 950 g | Fermentacja cicha | 4 dni |