

# 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