

fruit kwas

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**

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 **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2.2 kg (44%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (24%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.8 kg (16%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	15 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mango pulpa	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni