

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 |