

# Fruit Wheat Konkurs

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **5.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Vikingmalt	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus Goryczkowy	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade Aromatyczny	15 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade Aromatyczny	15 g	5 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---