

Fruit Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- 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 **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (39.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (58.8%)	85 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.1 kg (2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Kazbek	50 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	25 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	25 g	40 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	truskawki mrożone	1600 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Inne	truskawki mrożone	3200 g	Fermentacja cicha	7 dni