

# Jagodowe Party

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **9.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	4 kg (75.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	10 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Forbidden Fruit	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jagoda	2500 g	Fermentacja cicha	10 dni

Dodatek smakowy	Malina	800 g	Fermentacja cicha	4 dni
-----------------	--------	-------	-------------------	-------