

Kobiece

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **17**
- SRM **11.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.52 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.05 kg (40.5%)	80 %	16
Ziarno	Amber Malt	0.26 kg (10%)	75 %	43
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.39 kg (15%)	75 %	59
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.115 kg (4.4%)	78 %	100
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.26 kg (10%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Willamette	5 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Syrop Malinowy	500 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Syrop Dzika Róża	500 g	Fermentacja burzliwa	---