

## light fruit beer

---

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **15**
- SRM **2.7**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (31%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook (USA)-	10 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 + S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Domowe