

Ofocofe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (50%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (10%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | PH mix | 30 g | 1 min | 10 % |