

## Owocowe #2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **367.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **472.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	75 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	15 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	15 kg (12.8%)	60 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	12.5 kg (10.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	180 g	60 min	14 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ananas	63000 g	Fermentacja burzliwa	123 dni
Dodatek smakowy	malina	40000 g	Fermentacja burzliwa	123 dni