

## Owocowe

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (30%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński | 4 kg (40%) | 80 %       | 4   |
| Dodatek | Owoce Leśne         | 3 kg (30%) | 9.8 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Aramis | 50 g  | 30 min | 6.3 %      |

### Drożdże

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