

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	---