

Owocowe

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **6**
- SRM **11.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (10.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Carawheat (GR)	0.5 kg (5.3%)	68 %	79
Dodatek	maliny mrożone	2 kg (21.1%)	--- %	---
Dodatek	jagody mrożone	0.5 kg (5.3%)	--- %	---
Dodatek	żurawina suszona	0.5 kg (5.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis S-33	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min