

## Owocowe

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (15.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	5 g	50 min	12.3 %
Whirlpool	Ekuanot	45 g	5 min	12.3 %