

pale ale truskawkowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **5.3**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.02 kg (59%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.801 kg (23.4%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.602 kg (17.6%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	17 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	9 g	60 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni