

## Pastry

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **13**
- SRM **7.1**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5.5 kg (36.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (16.4%)	77 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (16.4%)	80 %	1
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (4.6%)	76.1 %	0
Dodatek	sok owocowy	4 kg (26.3%)	10.1 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	60 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	sok owocowy	4000 g	Fermentacja cicha	4 dni
Czynnik do wody	kwas mlekowy	50 g	Gotowanie	15 min