

# Profesor Truskawa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (38.6%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (22.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	55 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa z truskawek	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	---------	-------	-------------------	--------