

SourBerry

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (78.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (9.8%)	80 %	4
Ziarno	Cookie	0.5 kg (9.8%)	80 %	40
Ziarno	Truskawki	0.1 kg (2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Truskawki	100 g	Fermentacja cicha	7 dni