

# Strawberry Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.9**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (15.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.3 kg (9.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (15.2%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (30.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	20 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Huell Melon	30 g	10 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Mrożone truskawki	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Fermentacja cicha	7 dni