

# Strawberry American Wizen

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (43.5%)	81 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone truskawki	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni