

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 |