

# Strawberry Fruit Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.7**
- Styl **Fruit Beer**

## 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 **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Monachijski	1 kg (18.2%)	79 %	15
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Dodatek	Laktoza	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	50 g	0 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	100 g	6 dni	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawski	4000 g	Fermentacja cicha	6 dni