

Truskawa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (73.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (23.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	8 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	15 min	3.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %
Whirlpool	Sybilla	5 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Truskawki	1350 g	Fermentacja cicha	7 dni