

Truskawka z kiwi

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (87.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.7 kg (12.3%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Idaho Gem | 6 g | 36 min | 14.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4.3 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | kiwi | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | truskawka | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |