

# Truskawkowe

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **8.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 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 **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (51.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (7.2%)	75 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	fantasia	35 g	60 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	fantasia	15 g	5 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	fantasia	15 g	0 min	4.3 %
Na zimno	fantasia	20 g	4 dni	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	40 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki	1500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Truskawki	4000 g	Fermentacja cicha	7 dni