

# Truskawkowe Loffe 12 blg TB

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **77**
- SRM **19.9**
- 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 **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (59%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (7.7%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	45 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	10 min	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	10 g	Fermentis

nie pamiętam jakie, wpisałem losowe

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	1000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

## Notatki

- z tego kitu  
[https://twojbrowar.pl/pl/zestawy-surowcow-piwo-domowe/2873-truskaffkowe-loffe-12blg.html?search\\_query=truskawkowe&results=2](https://twojbrowar.pl/pl/zestawy-surowcow-piwo-domowe/2873-truskaffkowe-loffe-12blg.html?search_query=truskawkowe&results=2)  
17 lis 2019, 19:35