

# Truskawkowe pszeniczne USA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- 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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (58.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (39.2%)	82 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (2%)	77 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	25 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	25 g	30 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	4000 g	Fermentacja cicha	7 dni