

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 |