

# TRUSKAWKOWE

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	7 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (50%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	100 g	20 min	10 %
Gotowanie	Eureka!	90 g	0 min	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S 04	Ale	Suche	30 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	TRUSKAWKI	3000 g	Fermentacja burzliwa	---