

Wheat Strawberry

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (42.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (42.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa truskawkowa	2000 g	Fermentacja cicha	9 dni

Notatki

- woda (oaza źródłana)
HCO₃ - 134,20
SO₄ - 69,54
Cl - 18,00
F - 0,16
Ca - 60,12
Mg 13,37
Na - 5,00
K - 0,75

Brewfriend - profil light and malty
Dodatek - 11g 33% CaCl
15 cze 2019, 15:41