

Borówka ale

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (57.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (3.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	nadwiślański	30 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	nadwiślański	20 g	15 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss	Ale	Gęstwa	50 ml	---