

## Imbirowe ale

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **1.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|---------------|------------|-----|
| Cukier | Cukier biały | 0.5 kg (100%) | 100 %      | 1   |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Imbir | 340 g | Gotowanie | 60 min |