

piernikowe ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **65**
- SRM **12.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.5 kg (12.5%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4.2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	do piernika	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	goździki	2 g	Gotowanie	5 min