

r sosnapa 2023

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (78.7%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski r	0.3 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils r	0.25 kg (8.2%)	78 %	4
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.1 kg (3.3%)	95 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	4 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	22 min	7.8 %
Gotowanie	Centennial r	10 g	22 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	12 min	7.8 %
Gotowanie	Centennial r	10 g	12 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	1 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial r	10 g	1 min	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	pędy sosny	44 g	Gotowanie	15 min