

r sosnapa 2024

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- 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 **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.8 kg (90.3%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski r       | 0.3 kg (9.7%)  | 80 %       | 16  |

Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnat       | 4 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Cascade PL   | 8 g   | 22 min | 7.3 %      |
| Gotowanie                 | Centennial r | 8 g   | 22 min | 10.9 %     |
| Gotowanie                 | Cascade PL   | 10 g  | 12 min | 7.3 %      |
| Gotowanie                 | Centennial r | 10 g  | 12 min | 10.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL   | 6 g   | 1 min  | 7.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial r | 10 g  | 1 min  | 10.9 %     |

Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |

Dodatki

| Typ   | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-------|------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | pędy sosny | 36 g  | Gotowanie | 15 min |