

Session Świerk Ale

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **53**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Ale	0.56 kg (85.1%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane crisp	0.065 kg (9.9%)	61.2 %	7.4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.033 kg (5%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5.6 g	45 min	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Skare	Ale	Suche	0.5 g	Kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy świerkowe	11 g	Gotowanie	45 min