

sosnowo świerkowe 2025

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński vikin malt	5 kg (55.6%)	77 %	4.3
Ziarno	słód karmelowy 30 viking malt	1 kg (11.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.1%)	81 %	4.2
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (11.1%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	sladek	20 g	15 min	7.68 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	10 g	10 min	7.68 %
Aromat (koniec gotowania)	centenial	30 g	5 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	33 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pedy sosny	2000 g	Gotowanie	20 min