

Sosnowy ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **9.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (14.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (2.8%)	76 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.1 kg (1.9%)	74 %	500
Ziarno	Płatki owsian	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Pędy sosny	200 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Pędy sosny	50 g	Gotowanie	0 min