

Ale Gruszka!

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (35.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Gruszą | 2.5 kg (44.6%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.9 kg (16.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.2 kg (3.6%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 30 g | 7 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 14 g | 7 min | 15 % |
| Gotowanie | Orbit | 24 g | 30 min | 9.8 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |