

# 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