

apa sosna

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **19.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **30 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	12.5 kg (84.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny	1 kg (6.7%)	75 %	100
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (3.4%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	45 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pedy sosny	350 g	Gotowanie	10 min