

BERGAMOT PALE ALE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Nelson Sauvin	15 g	80 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	30 g	15 min	2.8 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	4 dni	11.1 %
Na zimno	WAI-ITI	20 g	4 dni	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki Bergamotki	20 g	Gotowanie	15 min