

English Wojsia Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **19**
- Styl **Northern English Brown 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.25 kg (4.8%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.25 kg (4.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (4.8%) | 71 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g | 60 min | 4.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 20 g | 5 min | 4.5 % |
| Na zimno | Styrian Golding | 30 g | 7 dni | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.6 g | Fermentis |