

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