

Festiwalowe Tzatziki Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (94.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Płynne	45 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	10 g	Gotowanie	45 min
Zioło	Mięta	10 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Ogórek sok	10 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Cytryna sok	10 g	Fermentacja cicha	---