

freestyle#3 sweet sour hoppy gruit

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **8**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (75.1%)	80 %	5
Cukier	laktoza	0.13 kg (3.9%)	--- %	---
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (6%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	4 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	4 g	15 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	5 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	piołun napar	8 g	Fermentacja burzliwa	1 dni