

Freyr 2019

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **84**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Arsegan - Light	0.5 kg (76.9%)	90 %	8
Ziarno	Dingemans - Wheat MD	0.15 kg (23.1%)	82 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	30 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M10 Workhorse	Ale	Suche	2 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Lemongrass	17 g	Gotowanie	60 min
Inne	Orange Juice	1 g	Gotowanie	60 min
Inne	Orange Peel	2 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Ginger	23 g	Gotowanie	60 min
Zioło	Mint	20 g	Gotowanie	1 min
Zioło	Elderflower Blossom	3.5 g	Fermentacja burzliwa	1 dni