

Garet BALE ver2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.5 kg (8.2%)	1 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	1 min	14 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa brzoskwiniowa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni