

Ginger Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **56**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	2 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Imbir	10 g	Gotowanie	20 min