

# Heather Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **14**
- SRM **7.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (19.6%)	82 %	10
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (39.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (19.6%)	75 %	20
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.3 kg (11.8%)	70 %	40
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (9.8%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Kwiat wrzосу	40 g	Gotowanie	60 min
Ziolo	Kwiat wrzосу	10 g	Gotowanie	15 min