

Igor Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- Styl **Gose**

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 **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (40.3%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (16.1%)	74 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	60 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	I	20 g	55 min	11.5 %