

# Imbirowe ale

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **1.3**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Cukier biały	0.5 kg (100%)	100 %	1

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Imbir	340 g	Gotowanie	60 min