

Nataliove 4

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (29%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (13%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp644	Ale	Płynne	20 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Hibiskus	20 g	Gotowanie	10 min
Inne	Marakuja	500 g	Fermentacja cicha	7 dni