

Pinokio

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 5 kg (84.7%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Castle Crystal 150 | 0.15 kg (2.5%) | 78 % | 150 |
| Ziarno | BEST Caramel Hell | 0.25 kg (4.2%) | 78 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 10 g | 2 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |