

r herbatka 2024

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.23 kg (78.8%)	90 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose) R	0.1 kg (3.5%)	80 %	0
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (17.7%)	90 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat r	8 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL r	15 g	22 min	7.2 %
Gotowanie	Cascade PL r	15 g	12 min	7.2 %
Gotowanie	Cascade PL r	15 g	1 min	7.2 %
Na zimno	Cascade PL r	20 g	7 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	herbata earl grey	35 g	Fermentacja cicha	5 dni