

r sosnapa 2024

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.8 kg (90.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski r | 0.3 kg (9.7%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 4 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 8 g | 22 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Centennial r | 8 g | 22 min | 10.9 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 12 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Centennial r | 10 g | 12 min | 10.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 6 g | 1 min | 7.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial r | 10 g | 1 min | 10.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|------------|-------|-----------|--------|
| Ziolo | pędy sosny | 36 g | Gotowanie | 15 min |