

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