

## r sosnapa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.35 kg (12.1%)	95 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.55 kg (87.9%)	84 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7 R	10 g	22 min	12.1 %
Gotowanie	Chinook R	10 g	22 min	11 %
Gotowanie	Chinook R	10 g	12 min	11 %
Gotowanie	Idaho 7 R	5 g	12 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook R	5 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe R	18 g	1 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7 R	5 g	1 min	12.1 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosny	30 g	Gotowanie	15 min