

Sosenka

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **65**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (86.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	70 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	9.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Młode pędy sosny	140 g	Gotowanie	15 min