

Sosenka

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.1 kg (19%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.14 kg (19.7%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (13.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.6%)	85 %	8
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (17.3%)	79 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.35 kg (6%)	82 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.4 kg (6.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	24 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Zest cytryny	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min