

Sosenkowy gaj

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann Monachijski I	1 kg (16.9%)	80 %	20
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (16.9%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Viking Malt Słod Owsiany	0.4 kg (6.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	600 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33 %	10 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	syrop z sosny	100 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min