

## Sosna

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **7.7**
- Styl **English IPA**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.3%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	15 g	10 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Northdown	15 g	10 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Flyer	15 g	10 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Northdown	20 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Flyer	20 g	5 dni	9.8 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosnowe	200 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	nalewka sosnowa	100 g	Fermentacja cicha	5 dni