

Sośniapa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (58.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.8 kg (35%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.25 kg (4.9%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.9%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | perle | 15 g | 60 min | 5.9 % |
| Gotowanie | perle | 15 g | 30 min | 5.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | styrian goldings | 15 g | 5 min | 3.5 % |
| Whirlpool | hallertau blanc | 25 g | 5 min | 9.3 % |
| Whirlpool | simcoe | 25 g | 5 min | 12.8 % |
| Na zimno | simcoe | 25 g | 4 dni | 12.8 % |

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 | 500 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | pędy świerku | 55 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | pędy jodły | 60 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | pędy jałowca | 13 g | Gotowanie | 15 min |