

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