

# 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 |