

# Sosnowe #1 - Jasne Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **8.5**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | jasny Bruntal | 3.4 kg (100%) | 75 %       | 25  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Junga (PL) - granulat   | 15 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski (PL - granulat | 30 g  | 5 min  | 3.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Pędy sosny | 50 g  | Gotowanie | 20 min |
| Przyprawa | Pędy sosny | 50 g  | Gotowanie | 5 min  |
| Przyprawa | Pędy sosny | 50 g  | Gotowanie | 0 min  |

## Notatki

- Brak sosny :P Za to safale ze względu na temperaturę fermentacji dały piękne estrowe zapachy brzoskwini i gruszki :)  
25 maj 2017, 21:59