

# 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 brzeczki **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