

Sosnowe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód jęczmienny Best Ale Crisp | 2.6 kg (49.1%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Słód PSZENICZNY Viking Malt | 1.2 kg (22.6%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Słód pale ale Viking Malt Strzegom | 1 kg (18.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Słód MONACHIJSKI typ I 16 EBC Crisp | 0.5 kg (9.4%) | 82 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla własny - szyszki | 40 g | 60 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla własny - szyszki | 40 g | 10 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín NZ | 20 g | 5 min | 10.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------|-----|-------|------|-----|
| T-58 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|------|-----|-------|------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | pędy sosnowe | 170 g | Gotowanie | 10 min |