

Sosnowe

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **6.4**
- 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**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsneński Viking	2.3 kg (43.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	2 kg (37.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód red ale	0.5 kg (9.4%)	75 %	70
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	20 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t53	Ale	Gęstwa	200 ml	---
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosnowe	250 g	Gotowanie	10 min