

## Sosnowe ALE ver. 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	zula	25 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	25 g	5 min	6.9 %
Whirlpool	lunga	20 g	0 min	11.3 %
Whirlpool	zula	25 g	0 min	7 %
Whirlpool	sybilla	25 g	0 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pędy sosny	300 g	Gotowanie	30 min