

Sosnowe English IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **6.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	2 kg (33.6%)	79 %	6
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	3 kg (50.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód carared Weyerman 40-60 EBC	0.83 kg (13.9%)	74 %	50
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.13 kg (2.2%)	75 %	30

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	200 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	Pędy sosny	200 g	Fermentacja cicha	7 dni