

SOSNOWE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (9.1%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern cross	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Sticklebract	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	5 min	14.6 %
Gotowanie	Southern cross	10 g	5 min	14 %
Gotowanie	Sticklebract	15 g	0 min	12 %
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	0 min	14.6 %
Gotowanie	Southern cross	10 g	0 min	14 %