

Sweet nothings

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Orkiszowy bestmalz	0.25 kg (12.5%)	80 %	4
Ziarno	Cookie Strzegom	0.25 kg (12.5%)	80 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	50 min	7.1 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	1 min	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Oktawia	40 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Aronia	50 g	Gotowanie	40 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min