

Świerkowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (71.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	0.65 kg (12.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	---	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	100 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Dodatnie pędów do ustalenia
20 sie 2023, 12:29