

Szept Królowej

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.162 kg (47.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszoniczny | 0.434 kg (17.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.282 kg (11.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.217 kg (8.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.217 kg (8.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (6.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amora Preta | 2 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Amora Preta | 8 g | 30 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 5 g | 30 min | 8.4 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 20 g | 0 min | 8.4 % |
| Dodane po ochłodzeniu do 80°C na 45 min | | | | |
| Na zimno | Strata | 15 g | 5 dni | 14 % |
| Na zimno | Talus | 15 g | 5 dni | 7.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórka curacao | 6 g | Gotowanie | 15 min |