

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