

Weselne Gosia

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	30 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	7 dni	4.6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	hibiskus	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kwiat róży	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min