

# HELLO MY NAME IS SONJA - 2023.03.07

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.1 kg (68.3%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (25%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	12.5 g	75 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	37.5 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	37.5 g	5 min	12.3 %
Na zimno	Mosaic	212.5 g	3 dni	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	40 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Płatki owsiane niestodowane brewferm	100 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Mangrove Jack's - płyn	20 g	Fermentacja cicha	2 dni