

Słoneczne Bąbelki

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Oat malt	0.2 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.2 kg (14.3%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	5 min	14 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %