

Słoneczny patrol

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (20%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	1.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	mięta	15 g	Gotowanie	5 min

Zioło	mięta	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	limonka	600 g	Fermentacja cicha	7 dni
Wycisnąć sok z 10 limonek i gotować, do gotowanego soku dodać startą skórkę z 5 limonek				