

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 |