

# HELLO MY NAME IS SONJA light

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny Carahell 20-30 EBC Weyermann	0.4 kg (10%)	75 %	59
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann	0.6 kg (15%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	6 g	75 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	37.5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	37.5 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	185.5 g	10 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.63 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	5 g	Gotowanie	10 min