

HELLO MY NAME IS SONJA LIGHT Azacca

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **24**
- SRM **6.8**
- 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	2.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny Carahell 20-30 EBC Weyermann	0.8 kg (20%)	75 %	59
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann	0.7 kg (17.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	1 g	75 min	10.8 %
Gotowanie	Azacca	20 g	10 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	5 min	10.8 %
Na zimno	Azacca	329 g	3 dni	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Płatki owsiane błyskawiczne BIO	200 g	Zacieranie	75 min

Notatki

- Temperatura zacierania 72C

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

5 kwi 2022, 14:20