

# HELLO MY NAME IS SONJA LIGHT idaho

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **7**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny Carahell 20-30 EBC Weyermann	0.8 kg (17.8%)	75 %	59
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann	0.7 kg (15.6%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	4 g	75 min	12.7 %
Gotowanie	Idaho 7	40 g	10 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	50 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	306 g	3 dni	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

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

## Notatki

- Temperatura zacierania 72C, 75C 10 minut przed końcem zacierania.  
29 mar 2022, 10:38