

# HELLO MY NAME IS SONJA LIGHT mieszane chmiele

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- 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	Lunga	4 g	75 min	10.3 %
Gotowanie	Lunga	40 g	10 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lunga	50 g	5 min	10.3 %
Na zimno	Lunga	176 g	3 dni	10.3 %
Na zimno	Amarillo	150 g	3 dni	9.5 %

## 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