

HELLO MY NAME IS SONJA LIGHT Moutere

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **5.5**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 3.1 kg (68.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód jęczmienny Carahell 20-30 EBC Weyermann | 0.4 kg (8.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann | 1 kg (22.2%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Moutere | 10 g | 10 min | 14.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Moutere | 73 g | 5 min | 14.5 % |
| Na zimno | Moutere | 317 g | 3 dni | 14.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 40 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
20 kwi 2022, 08:48