

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