

# HELLO MY NAME IS SONJA - Talus - 2023.04.25

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (89.3%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (10.7%)	78 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Talus	12.5 g	75 min	7.91 %
Gotowanie	Talus	37.5 g	10 min	7.91 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	37.5 g	5 min	7.91 %
Na zimno	Talus	212.5 g	3 dni	7.91 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane niesłodowane brewferm	100 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Mangrove Jack's - płyn	20 g	Fermentacja cicha	2 dni