

# HELLO MY NAME IS SONJA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (74.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (7.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.47 kg (17.6%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	9.38 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	52.5 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	140.63 g	5 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

## Notatki

- Modyfikacja:  
Amarillo zamiast Mosaic  
Bez słodu karmelowego  
Przeskalowanie  
Zmniejszona ilość słodu żeby obniżyć poziom alkoholu  
5 maj 2018, 19:30