

# Polish Sunny Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel PALE Viking Malt	1 kg (15.4%)	77 %	8
Ziarno	PILZEŃSKI	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	15 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	15 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa