

Słoneczko

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (93.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (6.3%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 10 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Hophead ale trasy M66 | Ale | Suche | 10.5 g | Magrobek Jack's |