

Słoneczne Żniwa

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **29**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (69%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.25 kg (17.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (13.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 10 g | 50 min | 4.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |