

## Sorrento

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.6**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.15 kg (50.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.4%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.8%)	75 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (9.4%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	70 g	5 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kwiaty czarnego bzu	225 g	Gotowanie	5 min