

## 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 %      |

### Drożdze

| 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 |