

# Sosenkowy gaj single hop

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **56.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	2
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (26.3%)	79 %	7
Ziarno	Słód Chateau Biscuit	0.2 kg (3.5%)	77 %	50
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (8.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Chinook PL	10 g	10 min	7.5 %
Whirlpool	Chinook PL	30 g	20 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min