

## Sumo Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (12.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile