

Sunny Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (76.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.5 kg (9.5%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (9.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Orbit | 25 g | 10 min | 9.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |