

# Sunshine Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (10%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2%)	60 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3
Dodatek	pomarańcza	0.2 kg (4%)	10 %	---
Dodatek	cytryna	0.2 kg (4%)	5 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	mięta	10 g	Fermentacja burzliwa	---