

# Sunshine Double

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **18**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.25 kg (78.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12%)	79 %	22
Ziarno	Cookie	0.4 kg (9.6%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	11.4 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango Pulpa	1000 g	Fermentacja burzliwa	6 dni