

## sunshine

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 5 kg (53.2%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 4 kg (42.6%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.3 kg (3.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (1.1%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic   | 27 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Chinook  | 20 g  | 60 min | 11.6 %     |
| Gotowanie | Chinook  | 30 g  | 20 min | 11.6 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 5 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| US West Coast | Ale | Suche | 22 g  | Gozdawa      |