

SOUR IPA#4

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **8.5**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aroma (end of boil)	Chinook	20 g	5 min	13 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Maltodekstryna	500 g	Boil	15 min
Flavor	Maliny	2000 g	Secondary	14 day(s)
Flavor	Borówka	3000 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- Na cichą fermentację rozlane będzie w dwa pojemniki, pierwszy z malinami drugi z borówką. Przed butelkowaniem dodany będzie kwas mlekowy w ilości około 2ml na litr piwa.
Apr 1, 2025, 2:42 PM