

#95 Vermont Hoppy Sour Ale

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **61**
- SRM **2.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	3 kg (81.1%)	82 %	3
Ziarno	Malteurop Wheat	0.7 kg (18.9%)	86.8 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	5 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Vic Secret	45 g	30 min	16.3 %
Whirlpool	Simcoe	45 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Vic Secret 3 dzień burzliwej	50 g	20 dni	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Conan	Ale	Gęstwa	200 ml	---