

Hoppy Sour 25-04-2020 r. US-5

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.2 kg (70%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny	0.6 kg (10%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Marynka	40 g	15 min	8.8 %
5 dni przed butelkowaniem				
Whirlpool	Lemon drop	50 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-5	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobiles