

## Sour #3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **5**
- SRM **3.1**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **367.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **472.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 30 kg (28.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                        | 75 kg (71.4%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 100 g | 60 min | 11.5 %     |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa          | Ilość   | Użyto do          | Czas  |
|-----------|----------------|---------|-------------------|-------|
| Inne      | Granat         | 25000 g | Fermentacja cicha | 2 dni |
| Przyprawa | kolendra       | 1000 g  | Gotowanie         | 2 min |
| Zioło     | zest z limonki | 25000 g | Fermentacja cicha | 2 dni |