

Sour Ale

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **3**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.4 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5%)	80 %	2
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (5%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lachancea	Ale	Gęstwa	80 ml	Lallemand