

Sour IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (41.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (4.1%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	70 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	70 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale