

## SOUR IPA#4

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Muntons Sour	3 kg (100%)	81 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	12 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	13 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	12 g	15 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	450 g	Gotowanie	5 min