

The Acid Queen Fruit Sour Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **96 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **78.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	12 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	6 kg (25%)	80 %	2
Ześrutowany owies				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat PL	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook PL	100 g	9 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	9 min	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	100 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	200 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis