

# The Acid Queen Hoppy Fruit Sour Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **37 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (50%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2.5 kg (25%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 2.5 kg (25%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | hallertauer taurus | 5 g   | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie | Simcoe             | 40 g  | 9 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Lemon drop         | 20 g  | 9 min  | 4.6 %      |
| Na zimno  | Simcoe             | 60 g  | 3 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Lemon drop         | 80 g  | 3 dni  | 4.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |