

#103 Under 10 Sour Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **27 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**
- Temp **40 C**, Czas **2800 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **2800 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **27 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (50%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.72 kg (36%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.04 kg (2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	4 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	40 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Bakterie kwasu mlekowego	100 g	Zacieranie	2800 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	0.96 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	0.32 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min