

## #151 Catharina sour

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM **3.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.5 kg (46.3%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2.5 kg (46.3%) | 60 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (7.4%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 4 g   | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango  | 1000 g | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Dodatek smakowy | Pulpa Ananas | 1000 g | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Czynnik do wody | sanprobi ibs | 20 g   | Gotowanie         | 10 min |