

## #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