

#26 Ausie Hoppy Sour Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (75%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.5 kg (12.5%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (12.5%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lubelski | 40 g | 60 min | 4.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 15 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|---------|-------|-------------------|
| US-05 | Ale | Kultury | 300 g | Fermentis starter |