

## #37 New England Sour

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter Pale Ale	7.5 kg (65.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Munich I	1.5 kg (13%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (4.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kwas melekowy	1.5 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Gotowanie	90 min