

#77 Sour Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (100%)	80 %	5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs