

#87 Seria Sour

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **35 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **240 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **240 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.7 kg (69.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (24.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	14 %

Notatki

- do wysładzania przygotować 15l wody
 1. american sour ale - 10l
 2. kwas z owocami - 12,5l
 3. pastry sour - 12,5l
- 21 mar 2021, 12:58