

#9 Hop of Sourness

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **30.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.65 kg (8.6%)	70 %	1024
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (3.9%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Carafa SPECIAL bez łuski
5 gru 2021, 10:56