

#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