

Agrest Sour PIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **52**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (95.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	15 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	2 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	40 g	2 min	4.7 %
Na zimno	Zula	20 g	4 dni	7.3 %
Na zimno	Izabella	30 g	4 dni	4.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	agrest mrożone owoce	2500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	kwas mlekowy	0.8 g	Butelkowanie	---