

## Brett sour loch

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **4**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.6 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (5%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lochristi	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Plantarum	10 g	Fermentacja burzliwa	1 dni