

## Crazy Sour

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU ---
- SRM **42.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (19.4%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (3.9%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1%)	65.2 %	315
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (2.9%)	70 %	350