

DDH Micro Sour IPA

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **46**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Jasny Viking Malt	2 kg (60.6%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	1 kg (30.3%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Viking Malt	0.3 kg (9.1%)	70 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Eclipse	25 g	0 min	18.4 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	5 dni	8.1 %
Na zimno	Eclipse	25 g	3 dni	18.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand
----------------------------------	-----	-------	------	-----------