

## Freestyle dark sour ale

---

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **37.2**
- Styl **Wood-Aged Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (48.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.1%)	77 %	26
Ziarno	Carared	0.5 kg (8.1%)	75 %	39
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (8.1%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (2.4%)	71 %	600
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.15 kg (2.4%)	60 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %