

## Fresh and Sour 50

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **18**
- SRM **2.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **48.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg (20.7%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (10.3%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	37.5 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	26.25 g	Fermentis

### Notatki

- Kwas mlekowy do uzyskania PH 3,8  
*5 kwi 2018, 12:58*