

Fruit Sour

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (24.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (30.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (24.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (12.3%)	61 %	5
Ziarno	Carabody	0.25 kg (3.1%)	80 %	---
Cukier	Owoce	0.3 kg (3.7%)	100 %	---
Dodatek	Łuska ryżowa	0.1 kg (1.2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Topaz	50 g	20 min	18 %