

# Hoppy Sour

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 4.6 kg (76.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.8 kg (13.3%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (6.7%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.3%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 90 g  | 0 min | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 22 g  | Lallemand    |