

Hoppy Sour 24-05-2020 r. US-5

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Słód Jasny niechmielowny słód pilznieński	3.4 kg (100%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	citra	50 g	3 dni	12 %
5 dni przed butelkowaniem				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-5	Ale	Suche	10 g	Fermentum Mobiles