

# Hoppy Sour

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **2**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **36 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **50 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **38C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **36C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.88 kg (40%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile
Lactobacillus plantarum	Ale	Suche	3 g	Bakterie

## Notatki

- Chlorki +70
- Siarczany + 110

4 cze 2024, 21:01