

Hoppy Sour Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	1.2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (20%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (16.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chinook	20 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP095 Burligton Ale	Ale	Gęstwa	75 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	13 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól Himalajska	10 g	Gotowanie	5 min