

Hoppy Sour Ale 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (14.3%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis