

# Hoppy Sour Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **5**
- SRM **4.3**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 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	2 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.5 kg (14.3%)	81 %	6

## 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 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %

## Drożdże

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

## Notatki

- zacieranie 66-67°C  
zakwaszenie do ok. 4,5  
lactobacillusy do 3.8  
17 sie 2017, 23:04