

Hoppy Sour Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **10**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.1 kg (57.5%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (21.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.6 kg (16.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.15 kg (4.1%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 25 min | 8.8 % |
| Na zimno | Citra | 65 g | 4 dni | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 65 g | 30 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lactobacillus rhamnosus | Ale | Suche | 10 g | Bayer |
| Us05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- Zacieranie, zagotowanie 10 min, schłodzenie do 30stC, zakwaszenie l. Rhamnosus ~48h w kotle, gotowanie z chmieleniem na flameout i whirlpool, fermentacja neutralnym szczepem ale.
14 wrz 2017, 13:17