

# 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 chmieniem na flameout i whirlpool, fermentacja neutralnym szczepem ale.  
14 wrz 2017, 13:17