

# Hoppy Sour Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **37**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (76.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (11.8%)	80 %	2
Cukier	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (11.8%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	bakterie serowarskie	3 g	Zacieranie	2160 min