

## Hoppy sour ale V2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **9**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (68.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	8 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Sabro	20 g	2 dni	15 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Butelkowanie	---