

# Hoppy Sour

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (30%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	28 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	28 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	28 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	28 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	28 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	28 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Płynne	1000 ml	white labs

## Notatki

- og: 1.048 fg: 1.018  
kettle sour 36h starter z piwowara.  
2 warki

1 - gotowanie przed sour 40 min, sour przez 36h potem podgrzanie do 80 i whirlpool przez 20 min.

2-gotowanie 15 min przed sour, sour 36h potem gotowanie 60 min i whirlpool, chmielenie na zimno  
*20 sie 2017, 15:37*