

# kombucha sour

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zula	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Zula	20 g	20 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	bergamotka	15 g	Gotowanie	10 min