

Low alco sour ale with passiofruit

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.3 L**

Kroki

- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.2 L** wody do zacierania do **87.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 78C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (46.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (18.5%)	61 %	5
Ziarno	Monachijski	0.38 kg (35.2%)	80 %	16

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacilusy	5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni