

Makos Ginger Sour Ale

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **38**
- SRM **5.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (18.2%)	81 %	6
Cukier	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (9.1%)	100 %	20
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (18.2%)	79 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	1 min	15 %
Whirlpool	Sabro	50 g	15 min	15 %
Whirlpool	El Dorado	56 g	15 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	70 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Vermelho	50 g	15 min	9 %
Na zimno	Sabro	100 g	20 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	30 g	20 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemmand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11.5 g	Lallemmand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	185 g	Gotowanie	1 min