

mm sour II

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (32%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (32%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (16%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	0 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa mango	1.6 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Inne	pulpa marakuja	1.6 g	Fermentacja burzliwa	8 dni