

mm sour III cz2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **15 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **14.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **15C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (25.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (37.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.25 kg (3.8%)	75 %	59
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (18%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Whirlpool	Sabro	100 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa marakuja	2400 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Inne	pulpa mango	1600 g	Fermentacja burzliwa	8 dni