

Porzeczkowe Sour Ale

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Dodatek	Porzeczka	1 kg (14.3%)	80 %	8