

## Sour #3

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **5**
- SRM **3.1**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **367.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **472.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	30 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	75 kg (71.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Granat	25000 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	kolendra	1000 g	Gotowanie	2 min
Zioło	zest z limonki	25000 g	Fermentacja cicha	2 dni