

Sour

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.2%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.7 kg (8.2%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.2%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	100 g	5 min	11.1 %
Na zimno	Mosaic	180 g	7 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa malinowa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	moroszka	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	<i>lactobacillus plantarum</i>	40 g	Fermentacja burzliwa	2 dni