

## SOUR

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (8.8%)	70 %	2
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (11.8%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- brzezka21l obniżono pH do 4.5 dodano 10 kapsułek probiotyku  
5 maj 2022, 23:06