

SOUR

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **5.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	60 %	3
Cukier	SOK AGRESTOWY	5 kg (50%)	8 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	50 g	20 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	50 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	SOK AGRESTOWY	5000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Notatki

- sok dodać po gotowaniu gdy temp. brzezki spadnie do 70 stopni
1 wrz 2024, 20:01