

## Sour Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (100%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
HotHead (Kveik)	Ale	Płynne	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus Plantarum (Sanprobi)	10 g	Fermentacja burzliwa	2 dni