

## Sour ale 12 #2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (43.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (31.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (15.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.15 kg (2.9%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	10 min	4.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	5 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---