

# Sour Ale

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **9**
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (71.4%)	83 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Chateau	1 kg (28.6%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	13 g	10 min	14.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-134	Ale	Gęstwa	500 ml	słóik