

## Sour Ale 2

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (75%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (25%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	mossaic	50 g	5 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	L.Rhamnosus	4.4 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Inne	L.Plantarum	2.7 g	Fermentacja burzliwa	2 dni