

## Sour Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **5.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (6.9%)	70 %	49
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	---

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Kwas mlekowy	8 g	Gotowanie	0 min
Inne	L. planraturum	15 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Dodatek smakowy	wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni