

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|----------------------|-------------|
| 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 |