

## Sour ale

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.6 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (6.5%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (26.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.6 kg (6.5%)	80 %	6