

# Sour Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **6**
- Styl **Irish Red Ale**

## 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (74.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (24.7%)	83 %	5
Ziarno	Carafa	0.05 kg (1.2%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	50 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	5 min	5 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safe ale 04	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- 1  
12 maj 2019, 11:38