

## Sour ale IPA

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **3.3**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (70%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (10%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sabro	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %