

sour ale two pak

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16%)	81 %	6
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (4%)	--- %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	12 min	10 %
Na zimno	Marynka	10 g	---	10 %