

## Sour Ale VOL 2

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.6%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %