

Sour Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **4**
- SRM **6.3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (32.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (16.4%)	75 %	45
Ziarno	Żytni	0.3 kg (16.4%)	85 %	8
Ziarno	Zakwaszający	0.13 kg (7.1%)	75 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	30 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	4 dni	17.2 %