

## Sour beer

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **3**
- SRM **7.5**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (7.7%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis