

Sour FR

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (35.7%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (7.1%)	80 %	2