

SOUR IPA#4

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **8.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 15 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 22 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Maliny | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Czarna porzeczka | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Będzie rozlane na cichą fermentację w dwa pojemniki, pierwszy z malinami drugi z czarną porzeczką
1 kwi 2025, 14:42