

Sour IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **64**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (74.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	7 g	---

Lactobacillus plantarum	Ale	Suche	7 g	---
-------------------------	-----	-------	-----	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	300 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	pulpa guawa	100 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	pulpa nektarynak	300 g	Fermentacja cicha	10 dni