

## SOUR IPA with Blackcurrant

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **3.8**
- 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 brzeczki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Muntons Sour      | 1.5 kg (50%) | 100 %      | 10  |
| Płynny ekstrakt | Bullet Brew Light | 1.5 kg (50%) | 100 %      | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 15 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 10 g  | 15 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                 | Cascade | 15 g  | 60 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g  | 15 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| lallemand nottingham | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość | Użyto do             | Czas  |
|-----------------|--------------|-------|----------------------|-------|
| Inne            | Laktoza      | 400 g | Gotowanie            | 5 min |
| Dodatek smakowy | Blackcurrant | 900 g | Fermentacja burzliwa | 2 dni |