

sour pale ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %