

# Sour Pigwa

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (20%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	4 g	50 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	18 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	12 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	12 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	500 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas mlekowy	36 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	36 g	Gotowanie	5 min

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	12 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Pigwa	50 g	Gotowanie	10 min