

Sour Prunum Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **7.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (21.1%)	85 %	3
Ziarno	Crystal Wheat Malt Fawcett	0.2 kg (10.5%)	75 %	90
Ziarno	Viking Malt Wędzony jabłonią	0.1 kg (5.3%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	5.9 %
Na zimno	Izabella	20 g	3 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B5 american west	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	pulpa z mirabelek	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-------------------	--------	-------------------	-------