

# Sour Spring

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **1**
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (100%) | 81 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 1 g   | 60 min | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium  |
|--------------|-----|--------|--------|---------------|
| Vivomixx     | Ale | Suche  | 2 g    | Lactobacillus |
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis     |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Inne       | Cynk + odżywka | 1 g   | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie | WhirlflockT    | 1 g   | Gotowanie | 15 min |

## Notatki

- Woda z biedry 2  
7 kwi 2020, 00:05