

# Sour Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **35.1**

## 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wyszładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.85 kg (13.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.7%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis