

Sour Wild Ale (II FPD)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **4**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (43.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (9.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	3 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast Bay Hazy Daze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Zakwaszanie I. plantarum z serowara - > Fermentacja YB Hazy Daze - > Bretty YB Amalgamation na leżak 9 gru 2018, 22:00