

sour wood

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **5**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.2%)	100 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (21.7%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.9%)	80 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (2.2%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	5 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	30 g	3 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum	Ale	Suche	5 g	sanprobi ibs
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs