

# Sourtime

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **5**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
Lactobacillus	Ale	Kultury	2 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	450 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z guawy	450 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- 1. Gotować brzeczke przez 15 minut (bez chmielu)
  - 2. Schłodzić do 38 stopni
  - 3. Utrzymywać temperaturę (20-35stopni) przez 48h
  - 4. Po 48h gotować, chłodzić i zadać drożdże
- 3 maj 2018, 22:08*