

## Under 10 sour ale

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.94 kg (64%)	80.5 %	2
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.74 kg (16.1%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.55 kg (12%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.36 kg (7.9%)	75 %	45

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	22 ml	Fermentum Mobile