

## Under 10 Sour Belg

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **22**
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (65.2%)	82 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (17.4%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	0.4 kg (8.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	20 g	40 min	11 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Lactobacillus	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cytryna + limonka zest po 5 szt.	100 g	Gotowanie	0 min
Inne	cytryna + limonka sok po 5 szt.	300 g	Gotowanie	0 min
Inne	laktoza	700 g	Gotowanie	15 min