

Catharina Sour (CS)

- Gravity **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **3**
- SRM **3.9**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **14.1 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **15.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.3 kg (48.9%)	70 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	2.3 kg (48.9%)	70 %	6
Grain	Zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	55 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade PL	5 g	45 min	5.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lactobacillus plantarum	Ale	Dry	2.2 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Pulpa z marakui (PULPA PUREE PREMIUM MARAKUJA 1 KG DRINKI HORE)	1000 g	Secondary	11 day(s)
Flavor	Pulpa z mango (QF Pulpa z mango alphonso)	450 g	Secondary	11 day(s)

Notes

- 11/07/2023 - 13/07/2023 - 2 dni zakwaszania w kotle - pH doszło do 3.3, biorąc poprawkę na kalibrację może to być 3.6 - 3.7
21/07/2023 - zlanie na cichą i dodanie marakui i mango. Ekstrakt dziwny, raz 10.5, za chwilę 7. W smaku nie czuć słodowości.
01/08/2023 - butelkowanie, cukier 75g, 37l. Ekstrakt końcowy 2.5.

II miejsce XIV Częstochowskiego Konkursu Piw Domowych Bractwa Piwnego
Jul 13, 2023, 4:57 PM