

Cherry Sour Ale 13 BLG wesele

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.1 liter(s) / kg**
- Mash size **10.9 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **10.9 liter(s)** of strike water to **73.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **20.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|---|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 2.7 kg (49.1%) | 80 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 0.7 kg (12.7%) | 85 % | 4 |
| Grain | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 30 |
| Adjunct | Koncentrat wiśnowy (2kg) + woda (2.5l) | 2 kg (36.4%) | 75 % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 20 min | 4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| US-05 | Ale | Dry | 10 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|----------------------|--------|---------|----------|
| Other | Bakterie L.plantarum | 5 g | Mash | 1440 min |

Zacieranie Kettle Sour (przed gotowaniem), 22h.

Notes

- Do 11l wody o temp 68 wsypać słody, ustabilizować na 66. Wsładzać 60 minut, 80 st. przez 5 minut. Wsładzać 80 st, 12 litrów.

Do uzyskania kwaśnego smaku piwo zakwaszamy bakteriami kwasu mlekowego (kettle sour) 24h w temp. ok 30-35 stopni. Bakterie Dodajemy do gara zaraz po wsładzaniu i ochłodzeniu brzezki. Następnie gotujemy normalnie z chmieleniem

Po gotowaniu uzupełniene wody do 10 BLG. Dodać 2kg koncentratu wiśniowego i 2.5l wody.
Wystudzamy zadajemy uwodnione drożdże
May 10, 2019, 3:39 PM