

# Red Sour Belgian Ale, że niby koło krika to przechodziło

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **29**
- SRM **14.2**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **10.6 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **12.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.7 liter(s) / kg**
- Mash size **11.1 liter(s)**
- Total mash volume **14.1 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (62.5%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carared	1 kg (31.3%)	75 %	45
Sugar	syrop wiśniowy	0.2 kg (6.3%)	90 %	200

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	relax	30 g	60 min	1 %
Boil	Oktawia bardzo słaba goryczka mimo 7,8 alfa otwarta	30 g	60 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
t-58	Ale	Slant	80 ml	Safale
dicoflor starter do kettle sour	Wine	Culture	20 g	Polpharma

## Notes

- Kwaśne czerwone piwo o profilu estrowo-kwiatowym na neutralnych T-58. Jest to warka testowa. W celu jej profesjonalizacji konieczny jest zakup ph Metru.

Nie zacierać za długo bo zejdzie za nisko i będzie straszny kwas. Już i tak syrop może zwiększyć fermentowalność, dajemy go tylko na kolor!

Syrop dać do brzeczki przedniej i zapodać po schłodzeniu dicoflor ze startera. Trzymać w 38st C tym razem i próbować smak codziennie aż będzie na prawdę zajebiście kwaśne. Starter grzać czymś bo to nie ruszy. Obczaić jak sprawdzić że ruszył starter.

Chmielu na aromat i cichą nie dajemy, jedynie na gorycz (i to też trochę takie niemrawe jakieś gatunki raczej jak Relax czy Oktawia).

Możliwy jest dodatek syropu wiśniowego o ile trafi się 100% naturalny bez glukozowo-fruktozowego.  
Oct 30, 2017, 11:11 AM