

#16 SOUR

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **6.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (41.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.3%)	75 %	59
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (8.3%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 40ml kwas mlekowy 80% dla wstępnego zakwaszenia

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

bakterie Lactobasilus Plantarum 42h - do PH 3,46
Gotowanie 10+10g Marynka
Fermentacja
Podział na warki
+witamina C
- 5L Porzeczka
- 5l cytryna
- 15l wiśnie
27 lip 2020, 14:42