

#39 Espresso tonic sour

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **5**
- SRM **10.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (72.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.1 kg (7.2%)	74 %	158
Ziarno	Carabody	0.1 kg (7.2%)	70 %	10
Cukier	Cukier	0.03 kg (2.2%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Zappa	13 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Gęstwa	60 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z 1 cytryny	5.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Espresso z 3 filiżanek	225 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- 1 filiżanka największej objętości espresso to 75ml, czyli trzeba wlać 3 filiżanki. Espresso wlane po wyłączeniu palnika. Skórka z 1 cytryny to ok. 5.5 g
3 cze 2023, 22:57