

Apple bison Grass sour 10l

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.8%)	75 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (6%)	80 %	39
Dodatek	Koncentrat jabłkowy Purena	1 kg (23.8%)	95 %	4
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.25 kg (6%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Zioło	Trawa Żubrowa	4 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Trawa żubrowa	8 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Koncentrat na 0 min gotowania
5 cze 2025, 11:39