

Black Currant Sour Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **5**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobasilus Plantarum	Ale	Kultury	448 g	Sanprobi IBS
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z czarnej porzeczki	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

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

- Zacieranie 66°C

Wysładzanie

Po wysładzaniu gotuję 15 min, chłodzę do temp 38°C i wrzucam 15-20 tabletek probiotyku Sanprobi IBS/Swanson.

Po 24-48h sprawdzam PH, gotuję brzeczkę 60 min, chłodzę i dodaję zrehydatyzowane drożdże.

Na 10 dni cichej fermentacji dodaję 2l soku z czarnej porzeczki.

26 mar 2020, 21:59