

Catharina sour Beercup 2024

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **5**
- SRM **3.3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (46.7%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (46.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L.plantarum	Ale	Kultury	20 g	---
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z truskawki	3000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z marakuji	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Notatki

- Pulpy dodane do 2 osobnych wiader w każdej po 20l zacieru.

Gotowe piwo zmieszane w proporcji 50/50 przed rozlewem

Woda częstochowska
6 lip 2024, 12:03