

Catharina Sour (CS2)

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **3**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (48.9%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.3 kg (48.9%)	70 %	6
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	55 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	9 g	45 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum	Ale	Suche	5 g	---
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui (PULPA MARAKUJA 1 KG MENII)	2000 g	Fermentacja cicha	11 dni

Notatki

- Profil wody:
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=JPKXXXX>

Lactobacillus Plantarum na zakwaszanie w kotle 2 dni.

<https://homebrewing.pl/bakterie-kwasu-mlekowego-lactobacillus-plantarum-10-g-p-1699.html>
4 kwi 2025, 16:28