

Cherry Sour Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.8%)	75 %	30
Dodatek	Wiśnie	3 kg (41.7%)	8.5 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	10.87 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Bakterie L.plantarum	5.43 g	Zacieranie	1320 min

Zacieranie Kettle Sour (przed gotowaniem), 22h.