

Cherry Sour Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.7 kg (40.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (40.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.5%)	75 %	30
Cukier	Sok wiśniowy	1.216 kg (18.1%)	100 %	---

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Lactobacillus Plantarum	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

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

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	8 g	Gotowanie	60 min
-----------------	--------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Po uzyskaniu brzeczki, zagotowanie przez 15 minut i schłodzenie do 40 °C, zadanie L. Plantarum i zakwaszanie przez 24 h. Później zadanie uwodnionych drożdży.
11 sty 2020, 12:03