

## Cherry sour ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **13**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 2.7 kg (65.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.7 kg (17.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.7 kg (17.1%) | 75 %       | 30  |

### 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 be-134 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                 | Ilość  | Użyto do   | Czas  |
|-----------------|-----------------------|--------|------------|-------|
| Dodatek smakowy | Koncentrat wiśniowy   | 2000 g | Gotowanie  | 0 min |
| Inne            | bakterie L. plantarum | 5 g    | Zacieranie | 0 min |

### Notatki

- Bakterie dodajemy po wystudzeniu i czekamy aż zrobią swoje 24h.  
Koncentrat dodajemy na koniec gotowania  
30 cze 2018, 11:53