

Pastry sour morela

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 2.8 kg (45.6%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.435 kg (39.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.9 kg (14.7%) | 61 % | 5 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 25 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|---------|----------------------|--------|
| Inne | Laktobacillus | 10.42 g | Fermentacja burzliwa | 2 dni |
| Dodatek smakowy | Morele | 3750 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Bez cukru przy refermentacji
4 sie 2024, 14:19