

Sezonowe owoce brett sour

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **6**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (81.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (18.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2.5 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czereśnie/Maliny/Poziomki/Jagody - coś wybiorę.	300 g	Fermentacja cicha	21 dni
Inne	Plantarum	10 g	Fermentacja burzliwa	1 dni

Notatki

- Zakwaszane kettle sour Sanprobi IBS 10 kapsulek przez 22h na 15l brzezki. Ph po zakwaszaniu 3.6
25 lip 2019, 20:47