

Sour Ale

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Sok z grejpfruta	2000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
-----------------	------------------	--------	-------------------------	-------

Notatki

- Zakwaszanie L. Plantarum 48godzin w 33 stopniach
29 sie 2018, 23:38