

Sour Ale 2.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **Specialty Beer**

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 **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (10%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Płynne	100 ml	White Labs
WLP648	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny	1000 g	Fermentacja cicha	28 dni
Dodatek smakowy	Mango	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Ananas	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Warka do podzielenia - pierwsza część do fermentacji na WLP067 i potem dodatkiem laktozy (ewentualnie, do 1 BLG), mango i ananasa. Druga do fermentacji brettami i na cichą maliny.
1 cze 2020, 19:58