

Sour ALE porzeczka/wiśnia

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (22.2%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok NFC porzeczkowy	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Sok NFC wiśniowy	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Warkę podzielić na dwie części. Fermentacja w garażu.

Po 3 litry soku na cichą do każdej warki.

25 lip 2022, 18:02