

Sour Lemon Ice Cream Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Specialty Beer**

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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (46.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (25.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.3%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13%)	76.1 %	0
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	28 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.1 g	---

Notatki

- 1) Zakwaszanie - L. Plantarum w kotle przez 24 h, przed rozpoczęciem zakwaszania gotowanie 15 min. i dodanie 15 g kwasu mlekowego.
- 2) Po zakończeniu zakwaszania gotowanie 60 min i dodanie na koniec 28 g chinook plus 7 cytryn (zest plus sok) (ok. 720 ml)
- 3) Na cichą - zest i sok z 4 cytryn i 2 limonek.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

24 sty 2019, 17:03