

The Acid Queen Fruit Sour Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **39.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	3 kg (25%)	80 %	2
Ześrutowany owies				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat PL	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook PL	50 g	9 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	9 min	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	70 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Brzezka będzie zakwaszona Lactobacillus plantarum na dwa dni w 35 stopniach. Po tym czasie gotowanie, chmienie, fermentacja burzliwa. Na fermentację cichą warka zostanie podzielona na dwie porcje: jedna

dostanie owoce (100-150g na 1 litr piwa), druga zostanie nachmielona na zimno
26 lut 2019, 17:32