

The Acid Queen Hoppy Fruit Sour Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **37 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	9 min	13.2 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	9 min	4.6 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Lemon drop	80 g	3 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	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.

18 lis 2018, 11:39