

## Wheat Sour

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz - Słód pszeniczny Bestmalz | 3 kg (42.9%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Bestmalz - Best Pilsen              | 2 kg (28.6%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                   | 1 kg (14.3%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane                      | 1 kg (14.3%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 60 min | 11.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche  | 11 g  | Lallemand    |
| 1 fermentor                      |     |        |       |              |
| Kveik Rima                       | Ale | Płynne | 50 ml | Kveik        |
| 2 fermentor                      |     |        |       |              |

## Dodatki

| Typ                           | Nazwa                         | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-------------------------------|-------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody               | Chlorek wapnia [ml]           | 9.1 g  | Zacieranie        | 85 min |
| Wyliczona wartość w ml dla 4g |                               |        |                   |        |
| Dodatek smakowy               | Pulpa z mango<br>Leonce Blanc | 1000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy               | Pulpa z banana<br>(zrobiona)  | 1000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy               | Pulpa z ananasa<br>(zrobiona) | 1000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy               | Wanilia (4 szt)               | 20 g   | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy               | Grillowane gruszki<br>(8 szt) | 1000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Inne                          | Witamina C                    | 5 g    | Butelkowanie      | ---    |

## Notatki

- 1. Pulpy i wanilia do podzielenia na pół pomiędzy fermentory
- 2. Pulpy wyciśnięte w sokowirówce a następnie zapasteryzowane
- 3. Zrobić gruszki według przepisu - <https://www.broilking.pl/blog/przepis-na-grillowane-gruszki>
- 4. Gruszki, wanilia wrzucone w woreczkach muślinowych i obciążone
- 5. Fermentacja cicha dla dodatków to 10 dni, później zlać na 4 dni dla dodatkowego sklarowania  
24 sie 2021, 13:52
- Fermentacja burzliwa 14 dni (przefermentowania + posprzątanie) 20-25 stopni  
Fermentacja cicha 14 dni  
Nagazowanie celować w 2.2  
Woda kranowa 50% + woda destylowana 50% + chlorek wapnia. Daje to stosunek 2:1 chlorków nad siarczkami  
24 sie 2021, 14:13