

## Wiśnia Phill Sour

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett       | 1 kg (15.4%)   | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.5 kg (38.5%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 0.5 kg (7.7%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Zakwaszający               | 0.1 kg (1.5%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.5 kg (7.7%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 1.9 kg (29.2%) | 80 %       | 4   |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Gęstwa | 300 ml | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Wiśnie mrożone | 3000 g | Fermentacja cicha | 3 dni |