

# Sour (Blackcurrant) Pale Ale

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Spalt	40 g	60 min	5.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Sour Pitch	2 g	Mash	---
Flavor	Kompot z czarnej porzeczki	1840 g	Secondary	14 day(s)

## Notes

- Piwko po zacieraniu i wysłodzeniu wystudzone do 40st.C dostało 2g bakterii kwasu mlekowego (Sour Pitch) i dwa dni kisto przy kaloryferze owinięte w koce. Ph po tym czasie zleciało do około 3,5.

Wówczas trafiło na gaz i było gotowane, by wyzbyć się aromatu gotowanej kapusty (ponoć normalna sprawa przy kwasach), a potem już normalnie chmienie i fermentacja.

Po tygodniu burzliwej na wierzchu jeszcze gruby kożuch z drożdży i wyraźna praca, więc poleżało drugi tydzień, drożdże osiadły, więc zostało zlane na cichą na dwa wiadra:

- 12l czystego kwasu
- 8l kwasu + 1,8l kompot z czarnej porzeczki (raczej mało słodki, rodzinne zapasy AD 2013)

teraz spokojnie sobie poleży i przepracuje cukier z kompotu.

Apr 1, 2019, 11:33 AM