

# Black Currant Sour Ale 13 BLG 23L

- Gravity **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **11**
- SRM **3.3**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **5 min** at **80C**
- Sparge using **18.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.7 kg (77.1%)	81 %	4
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (20%)	80 %	6
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Dry	11 g	Lallemand

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Koncentrat Czarna porzeczka 2.5kg	2500 g	Primary	7 day(s)

## Notes

- Koncentrat dodawać do wystudzonej brzeczki i uzupełnić sztyłą wodą do osiągnięcia 23.5L

Burzliwa 18-25 7 dni

Cicha 18-25 7 dbu

Butelkować z glukozą 7,5g/L

*May 7, 2023, 3:44 PM*

- Uwarzone w maju 2023

Uwaga - piwo regularnie wylatywało z butelki podczas otwierania !

Było bardzo smaczne ale bardzo kwaśne

*May 7, 2023, 3:44 PM*