

# BLACK CURRANT SOUR

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **5**
- SRM **25.4**
- Style **Berliner Weisse**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **12 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	1.5 kg (35.3%)	82 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	1.5 kg (35.3%)	83 %	5
Sugar	Czarna porzeczka	1 kg (23.5%)	1 %	250
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.9%)	76.1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
hornindal kveik	Ale	Slant	15 ml	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Czarna porzeczka	10000 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- - przed zadaniem Lactobacillus brzezka została zakwaszona do 4,5 pH przy użyciu 11ml kwasu mlekowego 90% na 1l
- - Lactobacillus plantarum w 20h zakwaszył do pH 3,45 po dolaniu wody do gotowania pH 3,75
- - Hornindale ruszyły po ~18h ( drożdże dodane 12.08)
- - 10g soli do gotowania
- - ~3g pożywki winiarskiej dodane do brzezki
- *Aug 13, 2020, 3:53 PM*
- Start fermentacji w 28-29 stopniach po 3 dniach (15.08):
- - fermentacja prawdopodobnie się już zakończyła
- - dodana czarna porzeczka
- - odfermentowanie z 13,8 do 6,8 co po odjęciu laktozy daje 58 % odfermentowania
- - piwo słodkie i kwaśne lekko słone, estry w typie ananasa - w smaku bardzo dobre
- pH 3,45
- *Aug 13, 2020, 4:12 PM*

- butelkowanie 20.08 po 2 dniach cold crush  
60g glukozy /10l  
*Aug 20, 2020, 9:03 PM*