

# Sour Ale

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **6.5**
- 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 **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	pils	4.5 kg (75%)	79 %	6
Grain	pszenica	1.5 kg (25%)	80 %	18

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	citr	30 g	7 day(s)	5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP672	Ale	Liquid	35 ml	---

## Notes

- Zrób brzęczkę normalnie i ja zagotuj bez chmieli. Schłodzić ja do temperatury 38-43 stopni. Ważne żeby szybko minąć temperatury 45-50 stopni. **WYCIĄGNAĆ TROCHĘ BRZECZKI NA STARTER!!!** Przełać do fermentora dodać kwas mlekowy 88% 10-20ml do obniżenia pH i zadać WLP672 na kilka dni. Badać stan zakwaszenia 12h-96h Teraz wlewasz wszystko z powrotem do gara. Pasteryzujesz w 77 stopniach, albo gotujesz jeszcze raz i dodajesz chmiel. Jeżeli zauważysz że fermentacja się zaczęła to tylko pasteryzacja wchodzi w grę i chmielenie na zimno. Teraz dodajesz jakieś drożdże Wyeast 3711 (French Saison), Safale US-05 (American Ale), albo Wyeast 1007 (German Ale) i fermentujesz. Możesz też dodać bretty jeżeli chcesz coś bardziej owocowego.

Do fermentacji cichej dodanie cherry wcześniej zagotowane i wystudzone, lub przelane wrzątkiem.  
Oct 7, 2017, 3:15 PM