

Sour Jagodowy

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**

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 **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3 kg (60%)	82 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	83 %	5
Grain	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Puree Jagodowe	2000 g	Secondary	7 day(s)
Water Agent	Kwas mlekowy	18 g	Boil	0 min
Water Agent	Bakterie L.Plantarum	3 g	Boil	0 min

Notes

- Brzeczki ochłodzić do 38st C. Dodać kwasu mlekowego do osiągnięcia pH ~4,2. Do wstępnie zakwaszonej brzeczki dodać bakterie l. plantarum i odciąć dostęp tlenu. utrzymywać w temp 35-38st C przez około 50h.
Jun 4, 2022, 2:53 PM