

#11 Blackcurrant Sour Ale

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**
- Temp **35 C**, Czas **1440 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1440 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	bakterie l.plantarum	5 g	Gotowanie	1440 min
Dodatek smakowy	koncentrat wiśniowy	2500 g	Fermentacja burzliwa	17 dni