

## #14 Sour Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 7.5 kg (83.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                        | 1 kg (11.1%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane                    | 0.4 kg (4.4%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell                          | 0.1 kg (1.1%)  | 77 %       | 26  |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL 90 Omega Yeast | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wrowar Yeast |

### Notatki

- Wyladzano ciągle H<sub>2</sub>O o temp. 80° z dodatkiem 75 % H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> do uzyskania 44 l brzezki 11 Brix przed gotowaniem, 15 minut gotowania, schłodzono do około 40 stopni i dodano 5 g kultury starterowej PG w celu zakwaszenia brzezki (48 h 40°), następnie gotowano przez 60 minut, schłodzono i dodano gestwe OYL-90 po RICE IPA, po gotowaniu 11.8 BRIX, wyszło 37 litrów piwa, sporo osadów po gotowaniu i zakwaszeniu, zostało w kotle.

Do zacierania dodano 250 g łuski ryżowej wcześniej na moczonej we wrzątku, w celu ułatwienia filtracji, oraz 4 ml kwasu fosforowego w celu obniżenia pH.

13 sty 2021, 12:24