

#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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj 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 H2O o temp. 80° z dodatkiem 75 % H3PO4 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