

2# Kettle sour ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.6**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (20%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus plantarum	2.5 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Zatrzeć ---> Wsłodzić ----> Ostudzić do 40stC ----> Dodać bakterie -----> Trzymać w garnku przez 36h-48h do zakwaszenia -----> Zagotować i nachmielić.
25 cze 2020, 15:43