

40. Sour Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	45 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	96 ml	Fermentis

Notatki

- Pierwsze podejście do Sour Ale:

Starter - 5 kapsulek L. Plantarum - Sanprobi do 500ml brzezki 10blg.

Docelowo 4 wersje - Bazowa, Wiśnia, Czarna Porzeczka, Truskawka

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Starter - 17.07, godz 19:00

Warzenie i zakwaszanie: 19.07 godzina 19-23

Gotowanie: 21.07, godzina 7:00
17 lip 2017, 19:33