

#46 Sour Redcurrant Ale

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (37%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (11.1%)	75 %	20
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (14.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	10 min	8.9 %
Whirlpool	Puławski	50 g	0 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	czerwona pożeczka	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	<i>Lactobacillus plantarium</i>	4.5 g	Zacieranie	---

Notatki

- Kettle Sour - Zawartość 10 kapsułek Sanprobi IBS do brzeczki na 48h, następnie gotowanie.
23 paź 2019, 22:19