

## #79 SOURdanappel Lollapalężny

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **13**
- SRM **2.8**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Owsiany 2-7 EBC Crisp	1 kg (23.5%)	83 %	4.5
Ziarno	Wheat Malt 2,8-5,5 EBC Crisp	1 kg (23.5%)	84 %	4.1
Ziarno	Pilzneński Eraclea 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (46.9%)	83 %	3.5
Cukier	Cukier (z pulpy)	0.26 kg (6.1%)	78.3 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín NZ 2020 granulat	10 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín NZ 2020 granulat	10 g	10 min	10.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín NZ 2020 granulat	30 g	7 dni	10.1 %
Na zimno	Hallertau Blanc DE 2018 granulat	100 g	7 dni	9.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand WildBrew™ Philly Sour	Ale	Suche	22 g	Lallemand
---------------------------------	-----	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Pulpa marakuja	2000 g	Fermentacja burzliwa	12 dni