

#93 Philly sour

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.8 kg (85.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (14.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 80 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 6 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | puree malina | 500 g | Fermentacja cicha | 1 dni |
| Dodatek smakowy | puree marakuja | 1000 g | Fermentacja cicha | 1 dni |

Notatki

- Warzenie 20/11/21
Tydzień 21C
Półtorej w 23-24C
09/12/21 Po dwóch i pół dodana pulpa: 1kg Mara, 0,5kg maliny

na 09/12/21:

odfermentowanie 71%, 4% alk

kwaśność fajna, ale pusto, smak estrów - najbliższej brzoskwini, ogólnie bez szału, stąd dodatki, chyba trzeba lakto

o ile dobrze pamiętam, wsypałem 400 lub 500g lakto (dużo)

9 gru 2021, 17:32