

## #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