

## #94 SOURdanappel (jeżyna/mandarynka)

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **11**
- SRM **2.5**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.5C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra	2 kg (59.5%)	80 %	3.5
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.5 kg (14.9%)	81 %	5
Ziarno	Dextrin Malt 2,2-3,3 EBC Crisp	0.6 kg (17.9%)	72 %	2.7
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.26 kg (7.7%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2019 granulát	15 g	30 min	7.7 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2019 granulát	35 g	7 dni	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand WildBrew™ Philly Sour	Ale	Suche	22 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa jeżyna do #94J	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Pulpa mandarynka do #94M	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni