

## Apple bison Grass sour

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **8**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (49%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny          | 0.5 kg (9.8%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Carabody            | 0.3 kg (5.9%)  | 80 %       | 10  |
| Ziarno  | Melanoiden Malt     | 0.2 kg (3.9%)  | 80 %       | 39  |
| Dodatek | Koncentrat jabłkowy | 1.6 kg (31.4%) | 95 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 10 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ   | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-------|---------------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | Trawa Żubrowa | 3 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |