

# Belgian Sour

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **7.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadź używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting Pale Ale	3 kg (57.7%)	80 %	6
Ziarno	CastleMalting Monachijski	1.2 kg (23.1%)	80 %	15
Ziarno	CastleMalting Abbey	0.5 kg (9.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Carabelge	0.5 kg (9.6%)	80 %	33

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	10.5 g	Lallemand
Dwie paczki				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Rozpuszczona w wodzie				
Dodatek smakowy	Pulpa z bananów Leonce Blanc	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
pH brzezki powinno być w zakresie 5.0-5.5				
1.25g to pół tabletki				
Dodatek smakowy	Pulpa z malin Leonce Blanc	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- <https://www.uwarzpiwo.pl/blog/jak-zrobic-kwasne-piwo-prosta-metoda>  
16 lip 2021, 14:16