

# Black Currant Sour Ale 13 BLG 23L

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **11**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

## 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 **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Koncentrat Czarna porzeczka 2.5kg	2500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

## Notatki

- Koncentrat dodawać do wystudzonej brzeczki i uzupełnić sztyłą wodą do osiągnięcia 23.5L

Burzliwa 18-25 7 dni

Cicha 18-25 7 dbu

Butelkować z glukozą 7,5g/L

*7 maj 2023, 15:44*

- Uwarzone w maju 2023

Uwaga - piwo regularnie wylatywało z butelki podczas otwierania !

Było bardzo smaczne ale bardzo kwaśne

*7 maj 2023, 15:44*