

# Black Currant Sour Ale 13°BLG 23-06-2018 Bakterie Kwasu Mlekowego

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **9**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt          | 3.7 kg (62.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny Viking Malt (Polska) | 1.7 kg (28.8%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane                             | 0.4 kg (6.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC                      | 0.1 kg (1.7%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 45 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ        | Forma   | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|------------|---------|--------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas       | Pszeniczne | Gęstwa  | 100 ml | Fermentum Mobile |
| Lactobacillus Plantarum | Ale        | Kultury | 3 g    | Swanson          |
| 20 tabletek             |            |         |        |                  |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------------|--------|-------------------|--------|
| Przyprawa       | Sól Himalajska             | 15 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Koncentrat porzeczkowy 2kg | 2000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |

## Notatki

- Lactobacillus Plantarum podane przy temperaturze 40 stopni. Trzymane przez 36 h.  
*14 cze 2018, 19:49*