

# 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*