

Blackcurrant Catharina Sour

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	0.4 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vivomixx 112	Ale	Kultury	1.3 g	Lactobacillus
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	190 g	Zacieranie	10 min
Czynnik do wody	Chlorekwapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Inne	Kreda piwowarska	5 g	Gotowanie	60 min
Inne	Tabletki miedziane	0.17 g	Gotowanie	60 min
Inne	Pożywka drożdżowa	2 g	Gotowanie	60 min

Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni