

BLOODY ORANGE SOUR

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **27**
- SRM **13.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (65.8%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.6%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.2%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.3%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Kohatu	30 g	30 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	10 min	6.3 %
Na zimno	Amarillo	30 g	14 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
Lactobacillus plantarum	Szampańskie	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Red Peper	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Dried peel of sweet oranges	20 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gypsum	4 g	Gotowanie	120 min
Dodatek smakowy	Orange juce	5000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Witamina C	4 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Lactol - kwas mlekowy 80%	0 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Po zacieraniu, wysładzać do maksymalnej objętości gara, odfiltrować i gotować 15 minut po czym wychłodzić do 35 stopni, dodać bakterii i w tej temperaturze trzymać z 24h.

<http://www.blog.homebrewing.pl/juicy-sour-ipa-z-malinami-receptura/>

<https://projektcydr.pl/?p=2015>

4 paź 2020, 16:07