

# Blueberry Ice Cream Sour Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński IREKS	2 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny IREKS	1 kg (25%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	40 g	15 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	5 g	Serowar
pH przed zakwaszeniem 4.4 40°C 24h pH po zakwaszeniu 3.4-3.5				
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	mrożona czarna jagoda	3250 g	Fermentacja cicha	14 dni
zblendowane i spasteryzowane 80°C 10 min				
Dodatek smakowy	ekstrakt wanilowy	60 g	Butelkowanie	1 min
wstępnie 60 ml, będzie testowane przy rozlewie jakie proporcje				