

# Catharina Sour

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **4**
- SRM **3.4**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 3.5 kg (63.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1.5 kg (27.3%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.5 kg (9.1%)  | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | jaki będzie | 5 g   | 60 min | 8 %        |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                   | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Puree z marakui         | 1000 g | Fermentacja cicha | 12 dni |
| Dodatek smakowy | Puree z grapefruita     | 1000 g | Fermentacja cicha | 12 dni |
| Inne            | Lactobacillus Plantarum | 10 g   | Zacieranie        | 2 min  |

## Notatki

- 2L starter drożdży

3 łyżeczki ekstraktu z wanilii na zimno, razem z owocami

Lactobacillus Plantarum - po 15 min gotowania brzezki i schłodzeniu do 30-35°C dodać 10g bakterii i zakwaszać 1-2 dni w zależności od stopnia zakwaszenia.

Ciągle utrzymywać temperaturę 30-35°C (gorące pety w styroboksie?).

Zbić pH do ~4,5

Przedmuchać kocioł CO<sub>2</sub>, odciąć dostęp tlenu

pH po zakwaszaniu powinno wynosić około 3,55

Po zakwaszaniu gotować

28 lut 2024, 07:17