

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 CO2, odciąć dostęp tlenu

pH po zakwaszaniu powinno wynosić około 3,55

Po zakwaszaniu gotować

28 lut 2024, 07:17