

Catharina Sour (CS)

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **3**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (48.9%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.3 kg (48.9%)	70 %	6
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	55 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	5 g	45 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum	Ale	Suche	2.2 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui (PULPA PUREE PREMIUM MARAKUJA 1 KG DRINKI HORE)	1000 g	Fermentacja cicha	11 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z mango (QF Pulpa z mango alphonso)	450 g	Fermentacja cicha	11 dni

Notatki

- 11/07/2023 - 13/07/2023 - 2 dni zakwaszania w kotle - pH doszło do 3.3, biorąc poprawkę na kalibrację może to być 3.6 - 3.7
21/07/2023 - zlanie na cichą i dodanie marakui i mango. Ekstrakt dziwny, raz 10.5, za chwilę 7. W smaku nie czuć słodowości.
01/08/2023 - butelkowanie, cukier 75g, 37l. Ekstrakt końcowy 2.5.

II miejsce XIV Częstochowskiego Konkursu Piv Domowych Bractwa Pivnego
13 lip 2023, 16:57