

Catharina Sour MPPD2025

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **8**
- SRM **3.8**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp521	Ale	Płynne	40 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Pulpa guava	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- BLG początkowe 10,5-11. Końcowe 2.

Zakwaszanie ok. 36h, drożdże zadane 22.04. Owoce 26.04

Catharina 15l, berliner ok 6l na US-05 pod ciśnieniem 0,7b.
23 kwi 2025, 12:09