

Cherry Sour Ale 13 BLG wesele

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.7 kg (49.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (12.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 30 |
| Dodatek | Koncentrat wiśnowy (2kg) + woda (2.5l) | 2 kg (36.4%) | 75 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|----------------------|-------|------------|----------|
| Inne | Bakterie L.plantarum | 5 g | Zacieranie | 1440 min |

Zacieranie Kettle Sour (przed gotowaniem), 22h.