

Cherry Sour Ale 13 BLG wesele

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- 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 **27.8 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 **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 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.

Notatki

- Do 11l wody o temp 68 wsypać słody, ustabilizować na 66. Wysładzać 60 minut, 80 st. przez 5 minut. Wysładzać 80 st, 12 litrów.

Do uzyskania kwaśnego smaku piwo zakwaszamy bakteriami kwasu mlekowego (kettle sour) 24h w temp. ok 30-35 stopni. Bakterie Dodajemy do gara zaraz po wysładzaniu i ochłodzeniu brzezki. Następnie gotujemy normalnie z chmieleniem

Po gotowaniu uzupełniene wody do 10 BLG. Dodać 2kg koncentratu wiśniowego i 2.5l wody.
Wystudzamy zadajemy uwodnione drożdże
10 maj 2019, 15:39