

# 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<br>30EBC                  | 0.1 kg (1.8%)  | 75 %       | 30  |
| Dodatek | Koncentrat wiśnowy<br>(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. Wsładzać 60 minut, 80 st. przez 5 minut. Wsładzać 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 wsładzaniu 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*