

# Cherry Sour Ale 13 BLG

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **13**
- SRM **3.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznerski	2.7 kg (77.1%)	79.63 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20%)	81.62 %	5
Ziarno	Karmelowy30	0.1 kg (2.9%)	74.65 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	1 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cherry, Puree	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni