

Cherry Sour Ale " "

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (57.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (19.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (19.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 60 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | kwas mlekowy 2ml/l | 2 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

| | | | | |
|-----------------|----------------|-----|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Wiśnie mrożone | 4 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |
|-----------------|----------------|-----|----------------------|--------|