

Cherry sour ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **13**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (65.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (17.1%)	75 %	30

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale be-134	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Koncentrat wiśniowy	2000 g	Gotowanie	0 min
Inne	bakterie L. plantarum	5 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Bakterie dodajemy po wystudzeniu i czekamy aż zrobią swoje 24h.
Koncentrat dodajemy na koniec gotowania
30 cze 2018, 11:53