

Cherry Sour

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.5 kg (63.8%)	79 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.55 kg (23.4%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (6.4%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.15 kg (6.4%)	70 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Kettle sour 48H
15 tabletek plantarum 299 x 10 mld FCU do 40 stopni C

Gotowanie 60 minut

Po filtracji i gotowaniu. Barwa bardzo jasna. Blg - 12.

Odebrałem 12l. W trakcie filtracji/gotowania 15 ml kwasu mlekowego 80% - PH przed zakwaszaniem 3,5 - 4.

Kettle sour w 40C rozpoczęte 26.03 14:00

Kettle sour zakończone 29.03 13:00

PH 3,5 - 3

Gotowanie 40 minut, odebrano 10 l brzeczki.
Uwodnione drożdże 15:00, temp 22 stopnie C.
Fermentacja ruszyła tego samego dnia
Uwodnione drożdże dodano 15:00

07.04.18

Rozlano do 2 fermentatorów (około 4,5 piwa) z dodatkiem kwasnych wiśni mrożonych, po 1kg na fermentor.
1 Zielony - z dodatkiem 5g płatków drożdżowych lekko palonych.
Next time: Dodać wiśnie po 3 miesiącach fermentacji przed rozlewem. Laktoza? Almond extract

2. z dodatkiem 6-7g płatków drożdżowych i fiołką gęstwy *Brettanomyces* *triox* *vrai*.
Fermentacja w temp. 20 stopni.
26.05 dodano dregi z geuze boon vat 109
Zabutelkowano 20.8.18 BLG 3.4

Do wersji bez brettów:

Rozlano do butelek 06.08.18

BLG: 7 po korekcie: 3,4

6 butelek z około 20 g laktozy, do 3 z nich dodano 2,3,4 k ekstraktu.

6 butelek bez laktozy - dodano przy rozlewie 1,2,3 k ekstraktu.

Kolejna warka: Połączyć wiśnie kwaśne i słodkie, krocej trzymać owoce na piwie.

Warka z brettami vs bez:

Z laktoza:

21.09 - B.dobre

23 mar 2018, 21:44