

DARK SOUR SAISON

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **10**
- SRM **18.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.8%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (7.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (4.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (11.7%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Viking Red Ale malt	0.1 kg (1.6%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3726 Farmhouse Ale	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 3 g bakterii lallemand sour pitch na 48h (kettle sour)
Na cicha 1.2 kg czarnej pozeczki i 1.5 kg wisni.
28 lip 2019, 19:03