

Fruit Sour Ale - Owoce Leśne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Lambic**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5.7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobasillus Plantarum	20 g	Zacieranie	---
20 kapsulek bez otoczki na 12h w temp 36 stopni między zacieraniem a warzeniem				
Dodatek smakowy	Owoce Leśne Mrożone - maliny, jagody, jeżyny, czerwona/czarna porzeczka	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Lactobasillus Plantarum dodane po zacieraniu w 36 stopniach C na 12h. pH zeszło do 3,5. 36 stopni utrzymane przez całe 12h po czym brzezka zagotowana.
28 lut 2019, 12:52