

Juicy Sour

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (55.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (27.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.7%)	76.1 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand verdant	Ale	Gęstwa	80 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pomarańczowa pulpa i zest (z 5 pomarańczy) - 1kg	1000 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	Pomarańczowy sok nfc	600 g	Fermentacja cicha	8 dni
Czynnik do wody	Sól himalajska	6 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Laktoza dodana 15 min przed końcem gotowania.

Dodatek 25ml kwasu mlekowego, po 5ml do zacierania, wysładzania i 15ml do gotowania.

Zakwaszanie 22h l.plantarum 2.5g w temp. pokojowej.
25 sty 2021, 20:12