

# Kiwi Catharina Sour

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **3**
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (41.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (41.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	5 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Lactobasilus Plantarum	Ale	Suche	448 g	Sanprobi IBS

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa z kiwi	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Klarowanie	Whirfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Zacieranie 66°C  
Wysładzanie  
Po wysładzaniu gotuję 15 min, chłodzę do temp 38°C i wrzucam 15-20 tabletek probiotyku Sanprobi IBS/Swanson.  
Po 24-48h sprawdzam PH, gotuję brzeczkę 60 min, chłodzę i dodaję zrehydatyzowane drożdże.  
Na 10 dni cichej fermentacji dodaję pulpe z kiwi.  
*16 lut 2021, 14:49*