

Makos Grape Currant Sour Hoppy Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (18.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (28.3%)	79 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (9.4%)	76 %	5
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.8 kg (7.5%)	60 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (7.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Zula	50 g	20 min	13 %
Na zimno	Azacca	28 g	4 dni	14 %
Na zimno	Nelson Sauvín	28 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus rhamnosus	Ale	Gęstwa	300 ml	---
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Purée winogronowe	1500 g	Fermentacja burzliwa	11 dni
Dodatek smakowy	Puree Porzeczkowe	1000 g	Fermentacja burzliwa	11 dni

Notatki

- Należy namnożyć bakterie *L. rhamnosus* - do namnożenia użyto :
900ml wody
100g ekstraktu słodowego
100ml pasteryzowanego puree winogronowego
10g CaCO₃ (kredy)
1g pożywki drożdżowej
60 mld CFU *L. rhamnosus* (10 kapsulek po 6mld CFU)

Po wysładzeniu należy gotować brzeczke przez 15 min, następnie schłodzić do 35 stopni i zadać przygotowany starter bakteryjny, wypełnić pozostałą przestrzeń w garnku CO₂ i utrzymywać w tej temperaturze przez 24h. Następnie zagotować przez 45 min, wystudzić do 16 stopni, natlenić blenderem i zadać drożdże.

25 paź 2022, 13:42