

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 brzeczki 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