

Pastry sour morela

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.8 kg (45.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	2.435 kg (39.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.9 kg (14.7%)	61 %	5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktobacillus	10.42 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	Morele	3750 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Bez cukru przy refermentacji
4 sie 2024, 14:19