

Pastry Sour z marakują i mango #wilczytabor

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **6**
- SRM **3.5**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **13 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **13 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (49.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.7 kg (26.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.58 kg (9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (15.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL 2018	20 g	45 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa z marakui	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Pulpa z mango	1 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Fermentowane oryginalnie drożdżami Oslo Kveik w temperaturze pokojowej (ok. 22 stopnie Celsjusza otoczenia, czyli fermentacja ciut wyżej). Natomiast to piwo polecam zrobić na zwykłych US-05. Przez całą burzliwą 17/18 stopni Celsjusza. Po 7-10 dniach dodać owoce, fermentować przez co najmniej 2 tygodnie zaczynając od 17 stopni Celsjusza, po kilku dniach stopniowo podnosząc temperaturę.
31 sty 2021, 20:10