

Porzeczką Phill Sour

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Best | 2 kg (40.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 1 kg (20.4%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Weizenmalz Best | 0.5 kg (10.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.85 kg (17.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.15 kg (3.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Carapils Best | 0.2 kg (4.1%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Carahell Best | 0.2 kg (4.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Nectaron | 45 g | 20 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Płynne | 200 ml | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Czerwona porzeczka - Mrożona | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |