

## Porzeczka Phill Sour v2

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (29%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilznieński	4.5 kg (65.2%)	80 %	4

### Drożdże

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

### Dodatki

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