

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**
- Wyszadzaj 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 |