

Porzeczka Phill Sour

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **5.8**
- 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 **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (20.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (27.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (8.2%)	81 %	4

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