

# Raspberry Sour

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **11**
- SRM **3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2 kg (58%)     | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny        | 1 kg (29%)     | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett              | 0.2 kg (5.8%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane                    | 0.25 kg (7.2%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 45 min | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 10 g  | Lallemand    |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                 |        |                   |       |
|-----------------|-----------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Sok NFC z malin | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------------|-----------------|--------|-------------------|-------|