

# 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
-----------------	-----------------	--------	-------------------	-------