

Red Sour Belgian Ale, że niby koło krika to przechodziło

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **29**
- SRM **14.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (31.3%)	75 %	45
Cukier	syrop wiśniowy	0.2 kg (6.3%)	90 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	relax	30 g	60 min	1 %
Gotowanie	Oktawia bardzo słaba goryczka mimo 7,8 alfa otwarta	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Gęstwa	80 ml	Safale
dicoflor starter do kettle sour	Winiarskie	Kultury	20 g	Polpharma

Notatki

- Kwaśne czerwone piwo o profilu estrowo-kwiatowym na neutralnych T-58. Jest to warka testowa. W celu jej profesjonalizacji konieczny jest zakup ph Metru.

Nie zacierać za długo bo zejdzie za nisko i będzie straszny kwas. Już i tak syrop może zwiększyć fermentowalność, dajemy go tylko na kolor!

Syrop dać do brzeczki przedniej i zapodać po schłodzeniu dicoflor ze startera. Trzymać w 38st C tym razem i próbować smak codziennie aż będzie na prawdę zajebiście kwaśne. Starter grzać czymś bo to nie ruszy. Obczaić jak sprawdzić że ruszył starter.

Chmielu na aromat i cichą nie dajemy, jedynie na gorycz (i to też trochę takie niemrawe jakieś gatunki raczej jak Relax czy Oktawia).

Możliwy jest dodatek syropu wiśniowego o ile trafi się 100% naturalny bez glukozowo-fruktozowego.
30 paź 2017, 11:11