

## Rokitnik/porzeczka SOUR

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **13**
- SRM **5.3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (27.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (9.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rokitnik	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Czerwona Porzeczka	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Warka podzielona zostanie na dwie części po (docelowo) 20l, do jednej dodam rokitnika, do drugiej porzeczki.  
22 lut 2022, 10:53