

Sauer Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.7**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Wheat, Torrified | 1.5 kg (18.8%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 1.5 kg (18.8%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (62.5%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 60 min | 8.1 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 30 min | 8.1 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 10 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Cascade | 28 g | 10 min | 8.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|------------------------------------|-------|-----------|-------|
| Inne | Lactobacillus plantarum - Sanprobi | 9 g | Gotowanie | 0 min |

| | | | | |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-----|
| Dodatek smakowy | Wiśnia | 3000 g | Fermentacja cicha | --- |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-----|

Notatki

- Dodanie Sanprobi po 10 min gotowania , schłodzenie brzezki , później tydzień zakwaszania. Następnie ponowne gotowanie chmielenie, fermentowanie , na cichą dodanie wiśni.
3 maj 2020, 20:08