

Sour Ale

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.7 kg (77.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (20%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (2.9%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g | 60 min | 4 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 7 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|---------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
| L. Plantarum | Ale | Kultury | 5 g | --- |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|------------------|--------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Sok z grejpfruta | 2000 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni |
|-----------------|------------------|--------|----------------------|-------|

Notatki

- Zakwaszanie L. Plantarum 48godzin w 33 stopniach
29 sie 2018, 23:38