

Sour Ale 2.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.8 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.6 kg (10%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (10%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP067 | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs |
| WLP648 | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Maliny | 1000 g | Fermentacja cicha | 28 dni |
| Dodatek smakowy | Mango | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Ananas | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Warka do podzielenia - pierwsza część do fermentacji na WLP067 i potem dodatkiem laktozy (ewentualnie, do 1 BLG), mango i ananasa. Druga do fermentacji brettami i na cichą maliny.
1 cze 2020, 19:58