Sour Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **---**
- SRM **6.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pils	4.5 kg *(75%)*	79 %	6
Ziarno	pszenica	1.5 kg *(25%)*	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	citr	30 g	7 dni	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP672	Ale	Płynne	35 ml	---

Notatki

- Zrób brzęczkę normalnie i ja zagotuj bez chmieli.
  Schłodzić ja do temperatury 38-43 stopni. Ważne żeby szybko minąć temperatury 45-50 stopni. WYCIĄGNĄĆ TROCHĘ BRZECZKI NA STARTER!!!
  Przelać do fermentora dodać kwas mlekowy 88% 10-20ml do obniżenia pH i zadać WLP672 na kilka dni. Badać stan zakwaszenia 12h-96h
  Teraz wlewasz wszystko z powrotem do gara. Pasteryzujesz w 77 stopniach, albo gotujesz jeszcze raz i dodajesz chmiele. Jeżeli zauważysz ze fermentacja się zaczęła to tylko pasteryzacja wchodzi w grę i chmielenie na zimno.
  Teraz dodajesz jakieś drożdże Wyeast 3711 (French Saison), Safale US-05 (American Ale), albo Wyeast 1007 (German Ale) i fermentujesz.
  Możesz tez dodać bretty jezeli chcesz cos bardziej owocowego.

  Do fermentacji cichej dodanie cherry wcześniej zagotowane i wystudzone, lub przelane wrzątkiem.
  7 paź 2017, 15:15

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.