

## Sour Ale Czarna pożeczka 13BLG

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **13**
- SRM **2.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (77.1%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.7 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Koncentrat czarnej pożeczki	2000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

Inne	woda	2500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
------	------	--------	-------------------------	--------

### Notatki

- zakwaszane bakteriami l.plantarum  
23 kwi 2022, 12:56