

# SOUR ALE MORELA & RABARBAR

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **1**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (30%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	1 min	9.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Morela	2050 g	Fermentacja cicha	21 dni
Inne	Rabarbar	1050 g	Fermentacja cicha	21 dni

## Notatki

- Lallemaid Wild Sour Pitch 3 gramy na 24 h (kettle sour).  
*27 sie 2019, 07:53*