

Sour Ale TESTOWE

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **8**
- SRM **2.5**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 100C**
- Wyszładzaj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pilzneński	1.7 kg (58.6%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	1.2 kg (41.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa/puree marakuja	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	kwas mlekowy	30 g	Butelkowanie	0 min

Notatki

- Ilość gotowanej brzezki 25.3 L
Gęstość przed gotowaniem 9.4 BLG
Ilość brzezki nastawnej 21.0 L

Skład:
Pilzneński ekstrakt 1.7kg

Pszeniczny ekstrakt 1.0kg
Drożdże US-05
Chmiel Magnum 6g

Dodatki:

Pulpa marakuja 2kg
kwas mlekowy 2,5g/1l

- 60 min gotowania
 - po 30 min dodajemy 6 g magnum w specjalnej skarpecie na 30 min
 - gotową brzeczke ostudzamy dodając zimnej wody tak aby osiągnąć 20 stopni, dodajemy drożdże sypiąc na powierzchnię brzeczki w fermentorze lub rozwadniamy je przed dodaniem.
 - fermentor odstawiamy w chłodne miejsce na 7 dni - Fermentacja burzliwa
 - po 7 dniach dodajemy 2 kg puree, mieszamy i odstawiamy na 10 dni Fermentacja cicha
 - po fermentacji przed butelkowaniem dodajemy 2.5g kwasu mlekowego na litr Piwa.
 - gotowy produkt odstawiamy na leżakowanie w celu wyklarowania piwa 7 dni.
- 22 lip 2021, 19:56*