

sour ale z owocami

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 77C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.4%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.7%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (4.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	50 min	4 %
Whirlpool	t90	50 g	5 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
L.plantarum	Ale	Kultury	8.4 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	czereśnie	1100 g	Fermentacja cicha	9 dni

Dodatek smakowy	borowki	330 g	Fermentacja cicha	9 dni
-----------------	---------	-------	-------------------	-------

Notatki

- zakwaszanie: 18 kapsulek sanprobi ibs na 23 litry 46h
owoce: na cicha na 7 dni
wysładzanie: 76-78°C
4 lip 2018, 16:43