

Sour (Blackcurrant) Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	40 g	60 min	5.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sour Pitch	2 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Kompot z czarnej porzeczki	1840 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Piwko po zacieraniu i wysłodzeniu wystudzone do 40st.C dostało 2g bakterii kwasu mlekowego (Sour Pitch) i dwa dni kisto przy kaloryferze owinięte w koce. Ph po tym czasie zleciało do około 3,5.

Wówczas trafiło na gaz i było gotowane, by wyzbyć się aromatu gotowanej kapusty (ponoć normalna sprawa przy kwasach), a potem już normalnie chmielenie i fermentacja.

Po tygodniu burzliwej na wierzchu jeszcze gruby kożuch z drożdży i wyraźna praca, więc poleżało drugi tydzień, drożdże osiadły, więc zostało zlane na cichą na dwa wiadra:

- 12l czystego kwasu
- 8l kwasu + 1,8l kompot z czarnej porzeczki (raczej mało słodki, rodzinne zapasy AD 2013)

teraz spokojnie sobie poleży i przepracuje cukier z kompotu.

1 kwi 2019, 11:33