

Sour Jagodowy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**

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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Puree Jagodowe	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	18 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Bakterie L.Plantarum	3 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Brzezkię ochłodzić do 38st C. Dodać kwasu mlekowego do osiągnięcia pH ~4,2. Do wstępnie zakwaszonej brzezki dodać bakterie l. plantarum i odciąć dostęp tlenu. utrzymywać w temp 35-38st C przez około 50h.

4 cze 2022, 14:53