

# 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