

## sour rye saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (21.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (5.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	13 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min
------	--------------	-------	------------	--------

### Notatki

- Kettle sour 2 dni przed gotowaniem. Sanprobi IBS.  
*14 kwi 2020, 12:39*