

Sour z owocami 2021

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **5**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski) PH	15 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól	7 g	Gotowanie	60 min
Inne	pulpy owocowe	1400 g	Fermentacja cicha	7 dni

Inne	Lacto bacillus plantarum	6 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
------	-----------------------------	-----	-------------------------	-------