

#Sowa 19 - Rote Saure / Berliner Weisse z porzeczką

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **7**
- SRM **2.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (60%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (40%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|--------|-------------------|----------|
| Inne | Bakterie l.plantarum | 5 g | Zacieranie | 1200 min |
| Dodatek smakowy | Sok z czerwonych porzeczek | 1500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- Piwo kwaszone bakteriami *Lacidofilus Plantarum*, początek 22.05.2020 r.
Zacieranie w 8 litrach wody, wyladanie 17 litrów o temp. 80 stopni.
Brzezka 8 BLG po zatarciu schłodzona do temperatury 30 stopni i dodane 5 g bakterii. Odfermentowanie do

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

0,5 BLG.

Brzeczka kwaszona w kotle przez 20 godzin w przedziale temperatur 30 - 35 stopni. Po tym czasie gotowanie 60 minut z Lubelskim.

Fermentacja start 23.05.2020, koniec 03.06.2020, po przelaniu na cichą dodane 1,5 l soku z czerwonych porzeczek - naturalny sok pasteryzowany.

Rozlew 10.06.2020 r, do refermentacji użyte 190 g glukozy w 2 litrach wody.

6 gru 2020, 17:14