

#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