

Strawberry Milkshake Sour

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (32.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (16.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	10 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Lunga	10 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	Lunga	10 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	6.3 %
Na zimno	El Dorado	30 g	14 dni	13.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
Lactobacillus plantarum	Szampańskie	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Truskawki mrożone	4000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	Gypsum	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Po zacieraniu, wysładzać do maksymalnej objętości gara, odfiltrować i gotować 15 minut. Schładzamy do około 35C, a następnie na powierzchni brzezki rozsypujemy bakterie. Nie napowietrzamy, co więcej – musimy odciąć dostęp tlenu do brzezki. Brzezkę utrzymujemy w temperaturze 30-35C. Jeśli dysponujemy pHmetrem i kwasem mlekowym to postaramy się zbić pH do wartości 4,5" Czekamy 24-48h.

Laktozę dodać dopiero podczas gotowania.

Truskawki mrożone wsypać do fermentora i zalać piwem przy zlewaniu z burzliwej.

Przy zlewaniu z cichej spróbować najpierw przelać do osobnego fermentora celem filtracji a dopiero potem do KEGa.

Rozlew tylko do KEGa, w butelkach będzie gashing.

Inspirowane:

<http://www.blog.homebrewing.pl/juicy-sour-ipa-z-malinami-receptura/>
25 paź 2021, 14:57