

Vanilla, Mirabelle & Pear Lacto Sour Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laska wanilii	4 g	Gotowanie	1 min

Inne	Pulpa mirabelka	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Sok NFC gruszka	3000 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Laktoza	300 g	Gotowanie	1 min