

## wheat sour session braggot

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **11.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	2 kg (33.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	3 kg (50%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Motueka	50 g	5 min	7 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------

## Notatki

- uzyskaną ze słodu i płatków brzeckę zaszczepiam bakteriami kwasu mlekowego na 48 godzin  
*17 wrz 2023, 21:13*