

# Wheat Sour

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (42.9%)	82 %	5
Ziarno	Bestmalz - Best Pilsen	2 kg (28.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand
1 fermentor				
Kveik Rima	Ale	Płynne	50 ml	Kveik
2 fermentor				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia [ml]	9.1 g	Zacieranie	85 min
Wyliczona wartość w ml dla 4g				
Dodatek smakowy	Pulpa z mango Leonce Blanc	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z banana (zrobiona)	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z ananasa (zrobiona)	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Wanilia (4 szt)	20 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Grillowane gruszki (8 szt)	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Witamina C	5 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- 1. Pulpy i wanilia do podzielenia na pół pomiędzy fermentory
- 2. Pulpy wyciśnięte w sokowirówce a następnie zapasteryzowane
- 3. Zrobić gruszki według przepisu - <https://www.broilking.pl/blog/przepis-na-grillowane-gruszki>
- 4. Gruszki, wanilia wrzucone w woreczkach muślinowych i obciążone
- 5. Fermentacja cicha dla dodatków to 10 dni, później zlać na 4 dni dla dodatkowego sklarowania  
*24 sie 2021, 13:52*
- Fermentacja burzliwa 14 dni (przefermentowania + posprzątanie) 20-25 stopni  
Fermentacja cicha 14 dni  
Nagazowanie celować w 2.2  
Woda kranowa 50% + woda destylowana 50% + chlorek wapnia. Daje to stosunek 2:1 chlorków nad siarczkami  
*24 sie 2021, 14:13*