

Wiśnia Phill Sour

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.4%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (38.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (29.2%)	80 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	3000 g	Fermentacja cicha	3 dni