

## #93 Philly sour

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.3 liter(s)**
- Total mash volume **8.4 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.8 kg (85.7%)	81 %	4
Grain	Pszoniczny	0.3 kg (14.3%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	80 g	0 min	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Dry	6 g	Lallemand

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	puree malina	500 g	Secondary	1 day(s)
Flavor	puree marakuja	1000 g	Secondary	1 day(s)

### Notes

- Warzenie 20/11/21  
Tydzień 21C  
Półtorej w 23-24C  
09/12/21 Po dwóch i pół dodana pulpa: 1kg Mara, 0,5kg maliny

na 09/12/21:  
odfermentowanie 71%, 4% alk  
kwaśność fajna, ale pusto, smak estrów - najbliższej brzoskwini, ogólnie bez szalu, stąd dodatki, chyba trzeba lakto

o ile dobrze pamiętam, wsypałem 400 lub 500g lakto (dużo)  
Dec 9, 2021, 5:32 PM