

# Sour (Blackcurrant) Pale Ale

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                       | Amount       | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt       | 4 kg (80%)   | 80 %  | 5   |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10%) | 79 %  | 16  |
| Grain | Strzegom Pszeniczny        | 0.5 kg (10%) | 81 %  | 6   |

## Hops

| Use for | Name  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil    | Spalt | 40 g   | 60 min | 5.5 %      |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Extras

| Type   | Name                       | Amount | Use for   | Time      |
|--------|----------------------------|--------|-----------|-----------|
| Other  | Sour Pitch                 | 2 g    | Mash      | ---       |
| Flavor | Kompot z czarnej porzeczki | 1840 g | Secondary | 14 day(s) |

## Notes

- Piwko po zacieraniu i wysłodzeniu wystudzone do 40st.C dostało 2g bakterii kwasu mlekowego (Sour Pitch) i dwa dni kisió przy kaloryferze owinięte w koce. Ph po tym czasie zleciało do około 3,5.

Wówczas trafiło na gaz i było gotowane, by wyzbyć się aromatu gotowanej kapusty (ponoć normalna sprawa przy kwasach), a potem już normalnie chmielenie i fermentacja.

Po tygodniu burzliwej na wierzchu jeszcze gruby kożuch z drożdży i wyraźna praca, więc poleżało drugi tydzień, drożdże osiadły, więc zostało zlane na cichą na dwa wiadra:

- 12l czystego kwasu
- 8l kwasu + 1,8l kompot z czarnej porzeczki (raczej mało słodki, rodzinne zapasy AD 2013)

teraz spokojnie sobie poleży i przepracuje cukier z kompotu.

Apr 1, 2019, 11:33 AM