

Wheat Sour

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.5 liter(s)**
- Total mash volume **31.5 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **24.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **10.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Bestmalz - Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (42.9%)	82 %	5
Grain	Bestmalz - Best Pilsen	2 kg (28.6%)	80.5 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	20 g	60 min	11.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Dry	11 g	Lallemand
1 fermentor				
Kveik Rima	Ale	Liquid	50 ml	Kveik
2 fermentor				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Chlorek wapnia [ml]	9.1 g	Mash	85 min
Wyliczona wartość w ml dla 4g				
Flavor	Pulpa z mango Leonce Blanc	1000 g	Secondary	10 day(s)
Flavor	Pulpa z banana (zrobiona)	1000 g	Secondary	10 day(s)
Flavor	Pulpa z ananasa (zrobiona)	1000 g	Secondary	10 day(s)
Flavor	Wanilia (4 szt)	20 g	Secondary	10 day(s)
Flavor	Grillowane gruszki (8 szt)	1000 g	Secondary	10 day(s)
Other	Witamina C	5 g	Bottling	---

Notes

- 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
Aug 24, 2021, 1:52 PM
- 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
Aug 24, 2021, 2:13 PM