

Catharina Sour

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **4**
- SRM **3.4**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **19.3 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **17.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (27.3%)	85 %	5
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	jaki będzie	5 g	60 min	8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Puree z marakui	1000 g	Secondary	12 day(s)
Flavor	Puree z grapefruita	1000 g	Secondary	12 day(s)
Other	Lactobacillus Plantarum	10 g	Mash	2 min

Notes

- 2L starter drożdży

3 łyżeczki ekstraktu z wanilii na zimno, razem z owocami

Lactobacillus Plantarum - po 15 min gotowania brzezki i schłodzeniu do 30-35°C dodać 10g bakterii i zakwaszać 1-2 dni w zależności od stopnia zakwaszenia.

Ciągle utrzymywać temperaturę 30-35°C (gorące pety w styroboksie?).

Zbić pH do ~4,5

Przedmuchać kocioł CO₂, odciąć dostęp tlenu

pH po zakwaszaniu powinno wynosić około 3,55

Po zakwaszaniu gotować

Feb 28, 2024, 7:17 AM