

# Cherry Sour Ale 13 BLG wesele

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.1 liter(s) / kg**
- Mash size **10.9 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **10.9 liter(s)** of strike water to **73.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **20.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type    | Name                                      | Amount         | Yield | EBC |
|---------|---|----------------|-------|-----|
| Grain   | Strzegom Pilzneński                       | 2.7 kg (49.1%) | 80 %  | 4   |
| Grain   | Pszeniczny                                | 0.7 kg (12.7%) | 85 %  | 4   |
| Grain   | Karmelowy Jasny<br>30EBC                  | 0.1 kg (1.8%)  | 75 %  | 30  |
| Adjunct | Koncentrat wiśnowy<br>(2kg) + woda (2.5l) | 2 kg (36.4%)   | 75 %  | --- |

## Hops

| Use for             | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil                | Lublin (Lubelski) | 20 g   | 60 min | 4 %        |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 15 g   | 20 min | 4 %        |

## Yeasts

| Name  | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| US-05 | Ale  | Dry  | 10 g   | Fermentis  |

## Extras

| Type  | Name                 | Amount | Use for | Time     |
|-------|----------------------|--------|---------|----------|
| Other | Bakterie L.plantarum | 5 g    | Mash    | 1440 min |

Zacieranie Kettle Sour (przed gotowaniem), 22h.

## Notes

- Do 11l wody o temp 68 wsypać słody, ustabilizować na 66. Wsładzać 60 minut, 80 st. przez 5 minut. Wsładzać 80 st, 12 litrów.

Do uzyskania kwaśnego smaku piwo zakwaszamy bakteriami kwasu mlekowego (kettle sour) 24h w temp. ok 30-35 stopni. Bakterie Dodajemy do gara zaraz po wsładzaniu i ochłodzeniu brzezki. Następnie gotujemy normalnie z chmieleniem

Po gotowaniu uzupełniene wody do 10 BLG. Dodać 2kg koncentratu wiśniowego i 2.5l wody.  
Wystudzamy zadajemy uwodnione drożdże  
*May 10, 2019, 3:39 PM*