

#14 Sour Ale

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **42 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **50.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **31.5 liter(s)**
- Total mash volume **40.5 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **74 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **31.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **74C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **28.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **50.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	7.5 kg (83.3%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (4.4%)	85 %	3
Grain	Carahell	0.1 kg (1.1%)	77 %	26

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OYL 90 Omega Yeast	Ale	Slant	200 ml	Wrowar Yeast

Notes

- Wyladzano ciągle H2O o temp. 80° z dodatkiem 75 % H3PO4 do uzyskania 44 l brzezki 11 Brix przed gotowaniem, 15 minut gotowania, schlodzono do około 40 stopni i dodano 5 g kultury starterowej PG w celu zakwaszenia brzezki (48 h 40°), następnie gotowano przez 60 minut, schlodzono i dodano gestwe OYL-90 po RICE IPA, po gotowaniu 11.8 BRIX, wyszło 37 litrów piwa, sporo osadów po gotowaniu i zakwaszeniu, zostało w kotle.

Do zacierania dodano 250 g łuski ryżowej wcześniej na moczonej we wrzątku, w celu ułatwienia filtracji, oraz 4 ml kwasu fosforowego w celu obniżenia pH.

Jan 13, 2021, 12:24 PM