

# Cherry Sour

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.7 liter(s)**
- Total mash volume **14.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **11.7 liter(s)** of strike water to **58.5C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **3.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilsner (2 Row) Bel	1.5 kg (63.8%)	79 %	4
Grain	Wheat, Flaked	0.55 kg (23.4%)	77 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.15 kg (6.4%)	80 %	2
Grain	Barley, Flaked	0.15 kg (6.4%)	70 %	4

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Wiśnie	2000 g	Secondary	---

## Notes

- Kettle sour 48H  
15 tabletek plantarum 299 x 10 mld FCU do 40 stopni C  
-----  
Gotowanie 60 minut  
Po filtracji i gotowaniu. Barwa bardzo jasna. Blg - 12.  
Odebrałem 12l. W trakcie filtracji/gotowania 15 ml kwasu mlekowego 80% - PH przed zakwaszaniem 3,5 - 4.  
Kettle sour w 40C rozpoczęte 26.03 14:00  
Kettle sour zakończone 29.03 13:00

PH 3,5 - 3

Gotowanie 40 minut, odebrano 10 l brzeczki.  
Uwodnione drozdze 15:00,temp 22 stopnie C.  
Fermentacja ruszyła tego samego dnia  
Uwodnione drozdze dodano 15:00

07.04.18

Rozlano do 2 fermentatorow (około 4,5 piwa) z dodatkiem kwasnych wisni mrozonych, po 1kg na fermentor.  
1 Zielony - z dodatkiem 5g platkow debowych lekko palonych.  
Next time: Dodać wiśnie po 3 miesiacach fermentaci przed rozlewem. Laktoza? Almond extract

2. z dodatkiem 6-7g platkow wisniowych i fiolką gęstwy brettanomyces troix vrai.  
Fermentacja w temp. 20 stopni.  
26.05 dodano dregi z geuze boon vat 109  
Zabutelkowano 20.8.18 BLG 3.4

Do wersji bez bretów:

Rozlano do butelek 06.08.18

BLG: 7 po korekcie: 3,4

6 butelek z okolo 20 g laktozy, do 3 z nich dodano 2,3,4 k ekstraktu.

6 butelek bez laktozy - dodano przy rozlewie 1,2,3 k ekstraktu.

Kolejna warka: Połączyć wiśnie kwaśne i słodkie, krocej trzymać owoce na piwie.

Warka z bretami vs bez:

Z laktoza:

21.09 - B.dobre

Mar 23, 2018, 9:44 PM