

# Sour Ale TESTOWE

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **8**
- SRM **2.5**

## 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 **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **---** liter(s)
- Total mash volume **---** liter(s)

## Steps

- Temp **100 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **liter(s)** of strike water to **C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **100C**
- Sparge using **liter(s)** of **C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Pilzneński	1.7 kg (58.6%)	81 %	4
Liquid Extract	Pszeniczny	1.2 kg (41.4%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	6 g	30 min	13.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Pulpa/puree marakuja	2000 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	kwas mlekowy	30 g	Bottling	0 min

## Notes

- Ilość gotowanej brzezki 25.3 L  
Gęstość przed gotowaniem 9.4 BLG  
Ilość brzezki nastawnej 21.0 L

Skład:  
Pilzneński ekstrakt 1.7kg

Pszoniczny ekstrakt 1.0kg  
Drożdże US-05  
Chmiel Magnum 6g

Dodatki:

Pulpa marakujy 2kg  
kwas mlekowy 2,5g/l

- 60 min gotowania
  - po 30 min dodajemy 6 g magnum w specjalnej skarpecie na 30 min
  - gotową brzeczke ostudzamy dodając zimnej wody tak aby osiągnąć 20 stopni, dodajemy drożdże sypiąc na powierzchnię brzeczki w fermentorze lub rozwadniamy je przed dodaniem.
  - fermentor odstawiamy w chłodne miejsce na 7 dni - Fermentacja burzliwa
  - po 7 dniach dodajemy 2 kg puree, mieszamy i odstawiamy na 10 dni Fermentacja cicha
  - po fermentacji przed butelkowaniem dodajemy 2.5g kwasu mlekowego na litr Piwa.
  - gotowy produkt odstawiamy na leżakowanie w celu wyklarowania piwa 7 dni.
- Jul 22, 2021, 7:56 PM*