

# #0 RASPBERRY SOUR ALE

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilznieński zero Viking Malt (Strzegom)	4 kg (80%)	--- %	4
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10%)	--- %	5
Grain	Słód Viking Malt (Strzegom) - słód owsiany	0.5 kg (10%)	--- %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Aramis	15 g	60 min	8.5 %
Dry Hop	Aramis	45 g	2 day(s)	8.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM42 Stare nadreńskie	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min
Flavor	pulpa z malin	1000 g	Secondary	15 day(s)

## Notes

- zakwaszanie w kotle: gotowanie 15 min., schłodzenie brzezki do 45°C, lactobacillus 150 ml komórek 35-45°C;  
schłodzenie brzezki do temp. 14-15°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 14-20°C;  
maliny dodane w 5 dniu fermentacji, gdy burzliwa zwalnia;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;  
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
refermentacja - 14-21 dni  
*Oct 22, 2021, 5:39 PM*