

## Yummy Sour - Cherry\_#1 - 3.5%

### Berliner Weisse

Autor: Karlík Brewery

Typ: Ze základních surovin

IBU : 8 (Tinseth)  
BU/GU : 0.2  
Barva : 6 EBC  
Sycení : 2.6 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 7.6 °P  
Počáteční hustota : 8.5 °P  
Celková hustota : 9.6 °P  
Konečná hustota : 3.1 °P

### Zkvasitelné suroviny (5.95 kg)

2.5 kg - Secondary - Cherry (Fruit) 0 EBC (42%)  
1.8 kg - Pale Ale Golden Promise 5 EBC (30.3%)  
800 g - Wheat Malt Pale 4 EBC (13.5%)  
400 g - Oats, Flaked (ovesné vločky) 2.5 EBC...  
300 g - Carapils 4.5 EBC (5%)  
150 g - Acidulated 4.5 EBC (2.5%)

### Chmel (14 g)

60 min - 4.9 g - Sládek - 6.26% (4 IBU)  
10 min - 9.1 g - Sládek - 6.26% (4 IBU)

### Whirlpool

30 min Whirlpool @ 80 °C

### Ostatní

Rmutování - 1.2 g - Calcium Chloride (CaCl<sub>2</sub>)  
Vyslazování - 2.7 g - Calcium Chloride (CaCl<sub>2</sub>)  
15 min - Chmelovar - 0.5 g - Protafloc

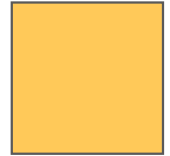
### Kvasnice

2 bal - Lallemand (LalBrew) Philly Sour

### Varna

Objem várky : 21 L  
Objem v čase chme.: 26.99 L  
Objem po chmelova.: 23.96 L

Voda na rmutování : 10.35 L  
Vyslazovací voda : 19.4 L  
Teplota vyslazova.: 80 °C  
Délka chmelovaru : 70 min  
Celkové množství .: 29.75 L



6 EBC

Celková efektivita pivovaru: 73%  
Efektivita rmutování: 80%

### Rmutovací profil

Ale - plné tělo  
55 °C - 5 min - Vystírka  
71 °C - 30 min - Vyšší cukrotvorná teplota  
78 °C - 10 min - Odrmutovací teplota

### Profil kvašení

Ale  
22 °C - 7 dní - Primární

### Vodní profil

Tábor z řádu (Style - Berliner Weisse)  
Ca 56 Mg 5 Na 23 Cl 76 SO 40 HCO 72

Poměr SO/Cl: 0.5  
pH rmutu: 5.39

### Naměřené hodnoty

pH rmutu:

Objem v čase chmelovaru:

Hustota před chmelovarem:

Objem po chmelovaru:

Počáteční hustota:

Doplň. voda do kvasné nádoby:

Zakvašený objem:

Konečná hustota:

Objem pro lahvování:

### Poznámky k receptu

Ovoce rozmačkáno, 2x zmrazeno, rozmrazeno. Přidáno ke konci kvašení.