

MORAVIAN SOUR ALE

styl dle BJCP

Mixed-Fermentation Sour Beer (28B)

sládek

Vojta Hudzieczek



EXTRAKT (EPM)

13,2 %



ALKOHOL ⁽²⁾

7,0 % obj.



HOŘKOST

4 IBU



BARVA

9 EBC



SUROVINY / 25 l



VODA

rmutovací / vyslazovací 18 l / 15 l



SLAD

Plzeňský 4,20 kg 70 %

Nesladovaná pšenice ⁽¹⁾ 1,80 kg 30 %



CHMEL

Žatecký červeňák 10 g



OSTATNÍ

Dextróza <190 g



MIKROBI

Safale US-05 1 bal.

Brettanomyces bruxellensis
(Mikulov)

Lactobacillus (Kostelec u Holešova)

V tomto receptu jsou použity běžné ingredience, mikroorganismy a postupy pro přípravu kyseláčů, osobitost je zde reprezentována jednak divokými kvasinkami *Brettanomyces bruxellensis* izolovanými ze spontánně kvašeného piva vyrobeného v Mikulovském pivovaru Wild Creatures a zároveň bakteriemi *Lactobacillus*, které pocházejí z Kostece u Holešova, tedy z dějiště největšího domovarnického setkání v ČR Kosteleckého chmelovárku. Protože se Mikulov i Kostelec nacházejí na Moravě, proto dostal recept název Moravian Sour Ale. Obě zmíněné kultury a informace o jejich použití budou k dispozici na domovarnických srazech (Biela Vrána, Kostelecké Chmelovárek, Litomyšlský korbel) případně budou distribuovány zájemcům poštou.

POSTUP



RMUTOVÁNÍ

INFUZE, víceokrová



55 °C 30 min

66 °C 75 min

77 °C 10 min



CHMELOVAR

90 MINUT



Žatecký červeňák 10 g 90 min

hustota mladiny (OG) 1,053 (13,2 %)



FERMENTACE

svrchní



Safale US-05 19 °C 7 dní

Brettanomyces + *Lactobacillus* 16 - 24 °C ⁽³⁾ 3 - 6 měsíců

Dextróza dávkování 7,6 g/l,
refermentace v lahvích -
ideálně alespoň měsíc

hustota po kvašení (FG) ⁽²⁾ 1,003 (0,8 %)

- (1) Nesladovanou pšenicí je možné nahradit pšeničnými vločkami.
- (2) Hodnota konečného extraktu a tedy i obsah alkoholu se může lišit v závislosti na délce a teplotě kvašení.
- (3) Delší sekundární fermentace při nižších teplotách podpoří charakter kvasinek *Brettanomyces*.