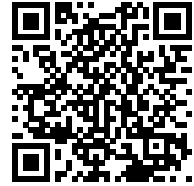


# Catharina Sour

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2019-02-21 13:47:55  
Receptas modifikuotas: 2019-04-23 15:17:33

OG: 1.049  
FG: 1.011  
ABV: 5.0 %  
IBU: 4  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.07 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Pilsen salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	3.000	50.0
4.0	3.000	50.0
	<hr/> 6.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

13.0

### IBU

3.6

### Kiekis (g)

3

### Laikas

60

---

3

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)  
Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

12.0

## Pastabos

X4. Catharina Sour

IBU 2 – 8

SRM 2 – 7

OG 1.039 – 1.048

FG 1.002 – 1.008

ABV 4.0% – 5.5%

mash pH 5.3

4g gipso, 5g kalcio chlorido, 3ml fosforo

45 - mash in

63 - 60min

72 - 20min

78 - mash out

No hops before souring.

Drop pH with lactic acid to 4.5 before sour pitch.

Kettle souring to pH 3.3 at 36-38C. Try to avoid oxygen.

Fruits added after fermentation for ~1 week.