

Juicy Sour

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **5**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale	0.45 kg (9%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (17%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (14%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze	Ale	Płynne	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Bakterie: Helveticus / Delbruecki z serowara (PG)	10 g	Gotowanie	1440 min

zakwaszanie w kolte 24h				
Dodatek smakowy	owoce	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni