

# Juicy Sour

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (69.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (7.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.8 kg (12.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (7.7%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Rice, Flaked         | 0.2 kg (3.1%)  | 70 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | iunga | 30 g  | 40 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |
| FM53 Voss kveik         | Ale | Suche  | 3 g    | FM           |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa    | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Marakuja | 500 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Inne            | Wiśnie   | 2000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

## Notatki

- Dodatki:
    - Sól - gotowanie - 15g
    - 1. 15l na konkursy i do żłopania - 2 części: marakuja 300 na całość 15l oraz:
      - 1a. Jeżyny + jagody 1 kg
      - 1b. coś wymyślisz
    - 2. 12l urodzinowe Natalii: na kveikach + marakuja pulpa 200g + wiśnie 1kg
- 16 mar 2020, 23:24