

## Juicy Sour

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 3.4 kg (52.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Słód pszeniczny      | 1.7 kg (26.2%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.7 kg (10.8%) | 85 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.7 kg (10.8%) | 76.1 %     | 0   |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP644                  | Ale | Płynne | 2000 ml | White Labs   |
| Dwu etapowy starter 48h |     |        |         |              |

### Dodatki

| Typ                                                                                                                                                                          | Nazwa                | Ilość | Użyto do             | Czas   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|----------------------|--------|
| Inne                                                                                                                                                                         | Łuska Ryżowa         | 100 g | Zacieranie           | 60 min |
| Inne                                                                                                                                                                         | Bakterie l.plantarum | 5 g   | Fermentacja burzliwa | 2 dni  |
| Zakwaszamy bardzo głęboko, najlepiej 3.1 pH. Jeśli nie zejdzie tak nisko, dodać mniej laktozy. Zakwaszamy 48h. Dodać min. 15 kapsulek (dam całą paczkę, 5 szt mi nic nie da) |                      |       |                      |        |
| Przyprawa                                                                                                                                                                    | Sól                  | 9.6 g | Gotowanie            | 10 min |
| Dodać 0,4g/1L                                                                                                                                                                |                      |       |                      |        |