

Juicy Sour

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **8**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (33.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.8 kg (24.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.5%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.5 kg (6.8%)	100 %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (5.4%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1.2 kg (16.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	sól	4 g	Gotowanie	3 min
-----------	-----	-----	-----------	-------