

Juicy Sour #2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **5**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (32.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (32.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (14.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (19.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067	Ale	Gęstwa	100 ml	white labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	6 g	Zacieranie	60 min

Dodatek smakowy	pulpa marakuja/guava	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	-------------------------	--------	-------------------	--------