

Juicy Sour

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne Crisp	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	8.5 %
w 70 st				
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	12.9 %
w 70 st				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa Marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Burzliwa 7 dni
Cicha 7 dni
27 cze 2020, 15:11