

Juicy Sour

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **3**
- SRM **3.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (16.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.9%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.65 kg (11%)	76.1 %	0
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (4.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	3.11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand NE	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	NaCl	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min