

Juicy Sour

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **3**
- SRM **3.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (42.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (17.1%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (12.8%)	85 %	3
Cukier	Maltodekstryna	0.3 kg (5.1%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.55 kg (9.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	5 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	3 g	Serowar
Hazy Daze	Ale	Płynne	250 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka	3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	Pulpy morelowe	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Pulpy tropikalna	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni