

Juicy Sour na wesele

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (53.1%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny	1.3 kg (20.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.9%)	76.1 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	Lallemand
dwie łyżki stołowe gęstwy				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min
Inne	Bakterie l.plantarum	5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Zakwaszamy bardzo głęboko, najlepiej 3.1 pH przez 24h.				
Przyprawa	Sól	11 g	Gotowanie	10 min
Dodać 0,4g/1L				
Dodatek smakowy	Maliny mrożone	1200 g	Fermentacja cicha	14 dni

Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	900 g	Fermentacja cicha	13 dni
Dodatek smakowy	Nasiona granatu	500 g	Fermentacja cicha	11 dni