

Juicy Sour ver 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (32.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (32.7%)	80 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.6%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (12.7%)	76.1 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Płynne	120 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Brzoskwinie	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	Sól niejodowana	10 g	Gotowanie	5 min