

## Juicy Sour WLP067

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (52.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (15.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.7%)	75 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (18.9%)	76.1 %	0

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze Ale	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Drożdże namnożone w starterze 1,1 l - 9 Blg.

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	9 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Milk Sugar (Lactose)	1000 g	Gotowanie	10 min

Inne	Lallemand WildBrew Sour Pitch (Lactobacillus plantarum)	3 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	Przecier z mango Alphonso	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Przecier z marakui	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni