

## #? Juicy Sour

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **5**
- SRM **4.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.54 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz             | 1.8 kg (48%)    | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.95 kg (25.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.35 kg (9.3%)  | 60 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.65 kg (17.3%) | 50 %       | 1   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 30 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość     | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-----------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 106.06 ml | FM           |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                                 | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | sól niejodowana                       | 7 g   | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Puszka marakuii - 13,6blg ostatecznie | 500 g | Fermentacja cicha | 5 dni  |