

Sok My Cock

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **2**
- SRM **1.8**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (41.7%)	85 %	---
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	carabody	0.25 kg (8.3%)	85 %	---
Cukier	Sok wiśniowy	0.5 kg (16.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Stary chmiel xd	10 g	60 min	1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe palone	50 g	Fermentacja burzliwa	---
Przyprawa	Płatki pszeniczne	250 g	Fermentacja burzliwa	---