

# Imperial Juicy Sour

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **4**
- SRM **4.1**
- Style **Berliner Weisse**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **42 liter(s)**
- Boil time **45 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **49.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **40 liter(s)**

## Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **29.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **49.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Maris Otter	6 kg (54.5%)	81 %	6
Grain	Pszeniczny	2 kg (18.2%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	2 kg (18.2%)	85 %	3
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (9.1%)	76.1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP644	Ale	Liquid	30 ml	White Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Sok Malinowy	1500 g	Primary	5 day(s)
Flavor	Puree Mango	1000 g	Primary	5 day(s)
Flavor	Puree Marakuja	1000 g	Primary	5 day(s)

## Notes

- Zakwaszanie - kwas mlekowy do 4,5 pH / później bakterie sour pitch zakładam, że dojdą do jakiś 3,2 - 3,3  
Po teście smaku, ewentualnie trzeba będzie dodać kwasu albo dosłodzić laktozą, raczej owoce powinny zakwasić wystarczająco, jeśli tylko będzie taka możliwość to należy kontrolować temperaturę i zrobić solidny cold crush  
Zrobić test pasteryzacji!!!!  
*Apr 19, 2022, 10:25 PM*