

## #05 Juicy Sour KW

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.875 kg (51.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.125 kg (30.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.263 kg (7.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.375 kg (10.3%)	76.1 %	0

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5.6 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	sól	5.6 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	OWOCE	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Fermentacja cicha	10 dni

### Notatki

- 48h zakwaszanie bakteriami "Lactobasilus plantarum"  
6 kwi 2020, 17:49